ENSAYO
DE UNA HISTORIA
DE LOS PECES
Y OTRAS PRODUCCIONES MARINAS
DE LA COSTA DE GALICIA

ARREGLADO AL SISTEMA
DEL CABALLERO
CÁRLOS LINNEO.

CON UN TRATADO
De las diversas Pescas, y de las Redes
y Aparejos con que se practican.

POR DON JOSEPH CORNIDE,
Académico honorário de la de Historia,
vecino de la Coruña.

AÑO DE MDCCLXXXVIII.
EN LA OFICINA DE BENITO CANO.

EL trabajo, que me he visto obligado á hacer sobre la naturaleza de los Pescados quando me ha sido preciso escribir de la pesca de la costa de este Reyno, me ha inclinado insensiblemente al estudio de su Historia Natural, casi enteramente descuidada en España, y del todo desconocida en Galicia, aunque su costa es el Teatro mas á propósito para estudiarla. Las obligaciones de Ciudadano me

empeñaron en el año de 74 á publicar una Memoria, contraida á la pesca de *Sardina*, y para dar una idea de su naturaleza y genio, tuve que contentarme por entónces con leer los pocos libros de que tenia conocimiento, y como por aquel tiempo eran en España muchos ménos que al presente los de Historia Natural, solo Rondelecio, Plinio, y uno ú otro Diccionario me proveyeron de especies para salir del empeño. La ereccion del Monte-Pio, debida á la piedad de nuestro Soberano, en beneficio de los Pescadores de Galicia que se siguió muy luego á la publicacion

cion de dicha Memoria, para la que tuve la satisfaccion de ser elegido entre otros sugetos, me proporcionó tratar y oir á los Pescadores mas inteligentes del Reyno; en cuyo concepto habian sido enviados á Santiago, para acordar en una Junta de Directores, no solo las providencias gubernativas y económicas, sino lo que se tuviese por mas conveniente para la conservacion y pesca de las especies, que eran el objeto de los Matriculados; de cuyo beneficio y aprovechamiento se esperaba conservasen y aumentasen la reputacion de nuestra costa, y fuese un considerable ramo de

industria y de riqueza para el Pais.

Siguióse á la fundacion del Monte-Pio la de la Sociedad Económica, establecida en la misma Ciudad por el zelo y eficacia de varios distinguidos Patriotas, respetables por su ilustracion y empeño en promover tan útil establecimiento, y no dexándome su exemplo arbitrio á la indiferencia, hube de alistarme en un Cuerpo que se ha propuesto por objeto gran parte de los que abraza la Historia Natural, la Economía y las Artes; para cuyo conocimiento creí preciso instruirme en aquellos que tube por mas compatibles

con

con mi estudio, mi edad, y las comisiones de que me hallaba encargado.

Fué uno de los principales cuidados de la Sociedad el fomento del importante ramo de la Pesca, como parte de los objetos de su instituto, y para corresponder á un apreciable encargo, que de órden de S. M. se le habia hecho por el Ministerio de Marina, con el fin de instruirse sólidamente en esta materia, suponiéndome con los conocimientos que por la calidad de Director del Monte-Pio podia haber adquirido, me encargó dispusiese una Memoria, en que recopilando las vicisi-

tudes que ha experimentado en diversos tiempos este ramo de industria, y manifestando el estado en que á la sazon se hallaba, propusiese los medios que creyese oportunos para restituirlo al floreciente en que se vió á mediado del siglo 16: encargo dificil que procuré desempeñar, y tuve el honor de que mereciese su aprobacion.

Debia ser parte de esta Memoria una circunstanciada noticia de la costa, Pescas que en ella se hacen, calidad de Redes y Aparejos de que se sirven los Pescadores, y especies de Peces que la freqüentan,

tan, á cuyo fin habia solicitado la Sociedad de los Caballeros, Ministros de Matrícula del Reyno, varias noticias, que en virtud de órden Superior debian comunicar; pero como algunas de estas no hubiesen podido recogerse á tiempo, y como tampoco yo hubiese tenido proporcion de conocer todos los peces de que en ellas se habla, combinando sus señales, con las que nos dan los autores de Historia Natural, insensiblemente se fué retardando este trabajo, hasta que la solicitud de algunos amigos ha vencido mis dificultades, y me he determinado á formar

es-

este ensayo, que podrán adelantar y perficionar sugetos de mayor instruccion, y de mas extensos conocimientos que los mios.

DIS-

DISCURSO PRELIMINAR.

En la larga costa de este Reyno hallan su ocaso varios rios que recogen quantas aguas descienden de las altas montañas que le separan del resto de la Península: éstas se pueden considerar como el punto mas alto de toda esta Region, que en forma de Anfiteatro desciende como por gradas hasta perderse en el Océano Cantábrico y Occidental, formando tres planos de desigual extension, segun la mas ó ménos curvatura de los principales montes, y las desigualdades de sus ángulos constituyen en diversas cordilleras ó ramales el esqueleto ó armazon de este espacioso cuerpo, terminándose en la apariencia en diversos cabos, entre los quales sobre-

bresalen y deben considerarse como principales los de Ortegal y Finisterra.

Es el primer escalon de este natural Anfiteatro todo el espacio contenido desde las faldas de las Sierras de Ancares, el Cebrero, Courel y Segundera, hasta las del Jistral, Carba, Loba, Pias, Bocelo, Faro y Paraño, y su ancho desde quince hasta veinte leguas.

El segundo es de casi igual extension desde dichas Sierras hasta los predichos cabos; y el tercero desde estos hasta un beril ó borde conocido tambien entre los Pescadores con el nombre de Sierra, que segun su informe corre de Norte á Sur paralelo con la costa hasta el cabo de San Vicente, con el ancho de diez á once leguas, y ciento ó ciento y diez brazas en su mayor fondo, perdiéndose despues en los abismos del Océano Atlántico.

Es-

Este tercer plano es el campo en que exercitan su industria nuestros Pescadores, y el teatro de la continua guerra que hacen á sus inocentes habitantes.

En él, así como sucede en los antecedentes, que la naturaleza franqueó á nuestras observaciones, debemos considerar segun las de los que le freqüentan exercitando su industria, que el fondo y la qualidad de su plan varía segun la disposicion de la costa que le antecede, y que en partes continuan las llanuras de los lechos de las Rias ó Ensenadas, formando placeres y arenales, denominados por los Pescadores con el nombre de Limpio, y en partes se prolongan las cordilleras y promontorios con varios cerros y alturas de su misma estructura, que conservan aun debaxo de las aguas, aplanándose en unas partes, y levantando sus cimas en otras,

otras, como se reconoce en varias Islas que rodean la costa; y cuya figura confirma bastante este raciocinio.

Conocen los Pescadores estas alturas con el nombre genérico de cubierto, porque sus peñas lo estan de una especie de alga de color encarnado llamado Ramal (1).

Distinguen particularmente este fondo con varios nombres como los Taracidos, el Cabezo de Valdaio, el Marachado, y para asegurarse de su situacion enmedio de la uniformidad de las aguas, se aprovechan de los cerros y alturas de la costa, que tomando los unos por los otros les sirven de seguras miras

(1) Me parece que esta planta marina es la que Donati en su Ensayo, sobre la Historia Natural del Mar Adriático, llama Ceramianthemo ramoso, ó el Fucus capillaris, que segun el mismo viene del Oriente con el nombre de Rochelle.

ras para determinar el punto adonde saben es querencia segura de los Peces que buscan.

No solo el conocimiento práctico de la calidad y circunstancias del fondo que rodea nuestra costa es parte esencial de los que debe tener el buen Pescador, sino el de las inclinaciones particulares de los peces que la freqüentan, el de los cebos que apetecen y les detienen, el de la estructura de las Redes y Anzuelos con que deben pescarlos, y finalmente el de los tiempos y estaciones mas oportunas para este exercicio.

Estoy persuadido que en nuestros puertos hay sugetos en quienes concurren todos estos conocimientos, y como soy deudor á sus noticias de la instruccion que tengo en esta parte, desde luego confieso no escribo para las gentes de la mar, y que mi objeto no es otro

que

que el fixar la atencion de aquellos Conciudadanos que conservan un verdadero amor á la Patria, sobre los productos de un elemento que con tanta profusion los derrama en nuestra costa, pero siempre me quedará el rezelo de que siendo escasos los conocimientos que nos franquean los autores Nacionales, y mucha la confusion de nombres con que se conocen los Peces y Aparejos en las costas de España, no me será posible llenar mis deseos, y satisfacer como quisiera la curiosidad de los aficionados á la Historia Natural.

En este concepto daré una idea general de los mas conocidos sistemas sobre la Ichthyología, é indicaré las varias diferencias de Peces que sirven de principal objeto á la industria de nuestros Pescadores, procurando señalar á los nombres con que se conocen en esta costa, aquellos

llos con que generalmente se distinguen entre los Escritores de Historia Natural, que han hablado con mas acierto, y son mas célebres entre los aficionados á este curioso estudio, procurando en favor de los ménos versados en él, señalar algunos con que los denominan los autores Españoles, ó por los quales son conocidos en varias costas de la Península, pasando luego á explicar las diversas Artes, Redes y Aparejos de que se sirven nuestros Pescadores.

Sin empeñarme en una circunstanciada noticia de su estructura y de las partes que la componen, pues no solo haria muy larga esta noticia, sino que incidiria en muchas equivocaciones, que harian sospechosa su verdad, me contentaré con dar una idea capaz de que qualquiera que apetezca mas instruccion pueda adquirirla, cotejando lo que

diga, con la famosa obra que sobre el asunto escribió de órden de la Real Academia de las Ciencias Mr. Duhamel de Monceau, porque sobre estar adornada de primorosas láminas se hallan en ella explicadas con tal claridad todas las Redes y Aparejos, que con solo consultarla se reconocerá la semejanza, aunque grosera de las que emplean nuestros Pescadores, y el modo imperfecto con que las usan; á cuyo fin procuraré explicar los nombres franceses que les corresponden.

Aunque aquel sabio Naturalista en su citada obra no se ha sujetado á alguno de los sistemas publicados sobre la Ichthyologia, no ha dexado de caracterizar los peces con arreglo á los métodos mas conocidos, y con las señales con que los distinguen los mas célebres Naturalistas.

Bien quisiera yo observar lo mismo

mo para el desempeño de lo que llevo ofrecido, pero no teniendo noticia de que hasta ahora en España se haya publicado alguna obra sistemática y acomodada á su lenguage, habré de quedarme muy escaso, y contentarme con lo que he recogido en uno ú otro autor nacional, y de algunos Pescadores ménos groseros. Es preciso conceder entre aquellos la preferencia al célebre Médico Gerónimo de la Huerta, cuyas notas al libro 9. de la Historia Natural de Plinio, que tradujo al castellano, son un claro testimonio de que no solo penetró el sentido del autor que comentaba, y el de los que le han precedido y escrito sobre la materia, sino que hubiera sido capaz de formar tambien su sistema si lo hubiera intentado, siéndole deudora nuestra lengua de haber hallado muchos nombres castellanos

correspondientes á los latinos, con que Plinio denomina las diversas especies de peces de que trata en su Historia, y de haber castellanizado otros que pueden servir muy bien en falta de nacionales.

Antes que Huerta habia trabajado su traduccion y comento de Dioscórides el sabio Andres Laguna, Médico de la Santidad de Julio III, y aunque trata de algunos peces, como su objeto principal era solo el que se conociesen sus virtudes con respecto á los usos médicos, no se detuvo en formar descripciones, ni ménos en darnos su historia, siguiéndole en esta concision el Doctor Ribera que trabajó y puso notas á la nueva edicion de Dioscórides, que aunque apreciable por otra parte, conduce muy poco para el objeto que me he propuesto.

Procuró por su parte el erudito Traductor del Espectaculo de la

naturaleza enriquecer nuestra lengua con muchos nombres, que por ser peculiares á diversas Provincias no eran conocidos en toda la Nacion, pero no tuvo el mejor suceso en la distincion de las especies y aun de los géneros, confundiendo como se puede ver en sus obras las *Lizas* con las *Trillas*, *Mugiles* y *Budiones*; los *Cadozes* con los *Albures*; y el *Ballenato* con la *Orca*, y empleando equivalentes latinos, no solo poco usados entre los modernos Naturalistas, sino de sentido muy equívoco.

El clarísimo Sarmiento, que nos dexó tantas observaciones sobre varios mixtos de la Historia Natural, en una carta dirigida á su grande amigo y protector el Duque de Medina-Sidonia, que le habia consultado sobre la decadencia de sus Almadrábas de Andalucía, se quexa amargamente de lo poco que de-

bemos á los extrangeros, que trataron de esta parte de Historia Natural, pues dice que Aldrobando solo pone quarenta y siete sinónomos á los muchos peces que describe, y que Artedio, que compuso su Ichthyología en tiempo de mas luces, exôrnándola con índices poliglotos, solo comprehendió en ellos doce nombres Españoles, y que los mas son Portugueses.

Cuidó este sabio Benedictino suplir la falta de los extrangeros, y aun de los nacionales, recogiendo en sus viages quantas noticias creyó podian conducir á ilustrar esta materia, y es muy digna de leerse la citada carta por las curiosas noticias con que exôrna la historia de los *Atunes*, y aun de otros peces.

Ultimamente se ha publicado en el Memorial literario del mes de Julio del año pasado de 1786 una no-

noticia de los peces que freqüentan y se pescan en los mares de Mallorca, comunicada por el Regente de aquella Audiencia Don Jorge Puig, al Ilustrísimo Señor Gobernador del Consejo, pero estando reducida á la simple nomenclatura, sin distincion de *Amphibios*, *Crustáceos* y *Mariscos*, y sin mas nombres en muchos que los Catalanes ó Mallorquines, de poco auxîlio puede servir á mi idea, y solo es suficiente para hacerme conocer que la costa de Galicia no es inferior á las mas abundantes de la Península, y que si la brevedad que me he propuesto me lo permitiese, podria hacer ver á los sabios extrangeros, que si carecen de la noticia de los peces de nuestros mares, no es porque efectivamente falten en ellos, sino porque considerándolos con la misma indiferencia con que tratan todas nuestras cosas, no han apli-

cado sus luces á averiguar las riquezas de sus senos, contentándose con copiarse los unos á los otros, publicando las superficiales noticias que sus viageros recogen sin eleccion entre gentes, las mas veces ignorantes, aun de los productos de su propio Pais (1).

Aunque entre aquellos se habian escrito desde el restablecimiento de las letras varias historias generales y particulares de peces, exôrnadas con curiosas noticias y observaciones,

(1) El diligente Traductor de la incomparable Historia Natural del sabio Buffon da noticia en su Prólogo de otros varios autores Españoles, que han escrito sobre animales, pero no habiéndolos podido reconocer, no se extrañe que no los cite en este Ensayo.

Nuestro Diccionario Castellano tambien cita una obra de un Médico Español, llamado Juan de Sarapan, en que se da razon de algunos peces, pero tambien he carecido de este auxîlio.

nes, hasta que el Sueco Pedro Artedio reduxo esta parte de la Historia Natural á un ingenioso sistema, no se puede decir que se hubiese tratado científicamente; y aunque por haberle arrebatado una temprana muerte, no pudo perfeccionarlo, ni lograr el gusto de haberle publicado, se dedicó á ello siguiendo sus huellas, su inmortal paisano y amigo el célebre Cárlos Linneo, que no satisfecho de sus primeras tentativas, reformó su plan, publicándolo mejorado en la décima tercia edicion de su sistema de la Naturaleza, que salió á luz en 1760. Trabajaban al mismo tiempo los sabios Gronnovio y Haselquisk, que ayudáron con sus observaciones á Linneo, y últimamente refundiendo los dos sistemas de estos amigos, mejorándolos y haciéndolos mas perceptibles, publicó en 1770 Antonio Gouan, Profesor de Medici-

na de la Universidad de Mompeller, la parte teórica de la Historia de los peces, fruto del trabajo de muchos años, empleados en el estudio de esta materia por este sabio Profesor, y por varios otros compañeros suyos, que le ayudáron con sus observaciones y noticias (1). Au-

(1) Aunque en el año pasado se publicáron en Lisboa por el Profesor de Medicina y Demonstrador de Chimia Don Manuel Joaquin Henriquez de Paiva, unas Tablas Zoológicas, segun los sistemas de varios Naturalistas, en las quales adopta quanto á los peces el de Antonio Gouan, hasta ahora en las que han llegado á mi noticia no hallo explicados en lengua vulgar los nombres de las varias especies que comprehende aquel autor, y por consiguiente no he podido disfrutar el auxîlio que esperaba, quando he leido en la Gazeta de 1 de Marzo de 1786 la noticia de haberse abierto una subscripcion para esta obra. Me persuado lo disfrutarémos quando llegue á publicarse el libro que ofrece con el título de Especies de Animales.

Aumentó Gouan con dos nuevos géneros los descriptos por Linneo, y despues de el descubriéron otro mas los Señores Forster y Forskal, pero no obstante los trabajos de estos grandes hombres y de los célebres Buffon, Jussieu, Brison, Exleven, Duverney y otros varios Naturalistas que trabajáron y trabajan sobre la materia, no podemos decir que hasta ahora haya llegado á su perfeccion este ramo de las ciencias naturales, ántes bien debemos quexarnos con los Edictores de la última impresion del Diccionario de Valmont de Bomare, de que todas las divisiones hechas hasta su tiempo no son naturales.

No obstante para que se pueda formar alguna idea de los varios sistemas de que llevo hecha mencion, y con el fin de que los curiosos y aplicados que viven en los puertos de nuestra costa puedan apro-

vecharse de la proporcion en que se hallan para contribuir con sus observaciones y noticias, á que logremos en nuestra lengua, lo que disfrutan en la suya todas las Naciones de Europa, expondré concisamente su plan.

Dividió Artedio los peces en cinco órdenes que caracterizó por la posicion y armazon de sus aletas ó nadaderas, llamándoles con nombres que en griego explican las siguientes circunstancias.

MALACOPTERIGIOS. Los espinosos, cuyas aletas estan sostenidas con radios oscos y punzantes, como la del lomo en la *Dorada* y el *Besugo*.

ACAN-

ACANTHOPTERYGIOS. Los inermes, cuyos rádios de las aletas son blandos y sin espinas, como el *Abadejo* y la *Merluza.*

BRANCHIOSTEGOS. Los que tienen las agállas descubiertas, como el *Peje sapo* ó *Rana pescadora.*

CHONDROPTERYGIOS. Los de las aletas termillosas, como las *Rayas* y las *Mielgas.*

PLAGIUROS. Todos los *Cetáceos* que tienen la cola paralela al Orizonte, como la *Ballena*, el *Delfin*, y el *Arroaz* ó *Tursion.*

No le acomodó á Linneo esta division, y siguió rumbo distinto, separando de luego á luego estos últimos, y uniéndolos á la clase de los *Quadrúpedos*, por serles en su in-

interior estructura muy semejantes, los denominó *Mammalia Cete*, esto es, *Cetáceos* que maman, aplicando los *Branchiostegos* y *Chondropterigios* á los *Amphibios*, porque respiran indistintamente por las agallas y por los pulmones, y reduxo la clase de los *Peces* á los propiamente tales, esto es, á los que solo respiran por las agallas, y que no viven fuera del agua, dividiéndolos en cinco órdenes que caracterizó por la carencia ó situacion de las aletas del vientre que dice les sirven como pies: llamando

APODES. . . . . Los que carecen de aletas ventrales, como la *Lamprea* y *Anguila*.

JUGULARES. . . . . Los que las tienen detras de las agallas ó en el cuello, como la *Merluza* y el *Abadejo*.

THORÁCICOS. . . . . { Los que las tienen en el pecho, como el *Budion* y el *Gallo*.

ABDOMINALES. . . . { Los que las tienen en el vientre, como el *Salmon* y la *Sardina*.

Gouan formó, como dexo dicho, su sistema de los de Artedio y Linneo, conservando los *Plagiuros* entre los *Quadrúpedos* ó *Mamones*, y los *Chondropterygios* entre los *Amphibios*, y subdividiendo la clase quarta en espinosos é inermes del siguiente modo:

PRIMERA CLASE.

Con agallas completas ó cubiertas. {
- *ACANTHOPTERYGIOS*. { *Apodes*. *Jugulares*. *Thorácic*. *Abdomin*.
- SEGUNDA.
- *MALACOPTERYGIOS*. { *Apodes*. *Jugulares*. *Thorácic*. *Abdomin*.

TER-

TERCERA.

Con agallas incompletas ó descubiertas. } *BRANCHIOSTEGOS.* { *Apodes.* *Jugulares.* *Thorácic.* *Abdomin.*

Ya se ve por lo expuesto que si hubiese de seguir rigorosamente el sistema de Linneo en la noticia de los peces que freqüentan esta costa, habria de rebajar muchos de los que vulgarmente entendemos por tales, pero como mi ánimo no es por ahora formar una historia clásica de estos animales, y solo dar una noticia de aquellos que ordinariamente se ven en nuestras mesas, y pueden servir para otros usos de la vida, no me ceñiré precisamente al método de este Naturalista, y agregaré á la clase de los Pescados, no solo los á que impropiamente damos nombre de tales, que tomaré en la de los *Quadrúpedos* y *Amphibios*, sino los *Crús-*

tá-

taceos y *Testáceos*, reducidos á la de los gusanos por Linneo; de cuyos sinónomos me serviré freqüentemente, porque es el autor mas conocido entre nosotros.

Subdividió este en la última edicion de su *Systema naturæ* sus quatro clases en quarenta y siete géneros, á que dió los nombres griegos ó latinos de algun pez, comprehendiendo baxo de ellos todos los que se le asemejan en alguna parte de su cuerpo ó de sus aletas, como sucede con el *Salmon*, en quien el carácter que le distingue de otros peces, y en que conviene con la *Trucha* y los demas del mismo género, es una pequeña aleta ternillosa situada en la parte posterior del lomo.

No me detengo en dar los nombres de estos géneros, porque no habiendo podido hasta ahora hallar equivalentes castellanos para

todos, el producirlos sin ellos seria incidir en lo mismo que noto en las Tablas Zoologicas publicadas últimamente en Lisboa.

Dividió igualmente Linneo los *Amphibios* en otros tres órdenes, denominándolos *Reptiles*, *Serpientes* y *Nadantes*, y como solo de algunos de este último tengo que tratar, tampoco me detengo en explicarlos, y solo advierto que en la predicha última clase llegan hasta catorce.

Formó el mismo autor quatro clases de los *Testáceos* ó *Mariscos*, que denominó por el número de sus conchas, llamándolos *Multivalvos*, *Bivalvos* y *Univalvos* con espiras regulares, y *Univalvos* con espiras irregulares, y comprehendió baxo la primera denominacion los *Pies de Cabra ó Perceves*; baxo la segunda, las *Almejas*, *Ostras*, *Migillones* &c.; y baxo la tercera y quarta

las

las *Lapas*, los *Buccinos*, los *Caracoles*, y demas *Conchas Turbinadas* (1).

Mr. Adanson, célebre Naturalista, siguió en parte la division de Linneo de quien solo se separa en reducir á un solo órden las *Conchas Univalvas*, y en subdividir las *Bivalvas*, llamando *Opérculadas* ó de *Cobertera* las que tienen una concha llana, y otra convexâ como las *Vieiras* y *Bivalvas* proprie tales las convexô convexâs como las *Almejas*, los *Marolos* y y los *Migillonēs*.

Mr. de Argent Ville que en 1742 publicó en Paris una obra sobre esta materia (2) y en la que asegura haberse arreglado á lo que han

(1) Llámanse *Conchas turbinadas* las que forman una especie de espira como los caracoles.

(2) Tiene por título L' Histoire naturelle eclercie sur deux de sex parties principales la Litholo-gie et la Conchiologie.

dicho los mas célebres Naturalistas antiguos y modernos, reduxo las *Conchas* á solo tres clases, esto es, *Univalvas*, *Bivalvas*, y *Multivalvas*, y subdividió la primera en quince familias, y la segunda y tercera en seis cada una.

Aunque de casi todas estas hay en nuestra costa, me contentaré con indicar, las que sirven, no solo de regalo en nuestras mesas, sino de alimento á muchas pobres familias de sus habitantes.

Lo mismo practicaré con los *Crustáceos*, cuyas diferencias son muchas ménos que las de los *Testáceos*; los modernos Naturalistas los comprehenden igualmente en la clase de los *Insectos*, distinguiéndolos de los *Testáceos*; con respecto á su hábito exterior, porque se hallan cubiertos ó encerrados en una costra ó concha (aunque de la misma materia) mas fragil y delicada,

de

de la que se despojan anualmente muchos de ellos, como sucede á varios insectos terrestres: divídelos Linneo en tres órdenes que caracteriza por su figura, denominándolos *Largos*, *Redondos* y *Ovales*, siendo de los primeros las *Langostas* y *Lobagantes*, de los segundos las *Arañas* ó *Centolas*, y de los terceros el *Buey* ó *Noca*.

Linneo cuenta entre los Zoophitos los Pescados á quien Huerta da el nombre de *Muelles*, y que se pueden dividir en tres géneros, que son los *Pulpos*, las *Xibias* y los *Calamares*, pero otros Naturalistas creen hallar en ellos mas señales de vida de las que realmente caracterizan los verdaderos *Zoophitos*: no obstante describiré aquellos baxo la genérica denominacion de aquel célebre autor, y luego seguiré con los *Zoophitos* proprie tales.

Ya es comun sentir entre los mas cé-

célebres modernos que los *Corales*, las *Madreporas*, las *Esponjas*, y otras que parecian diestras obras de la Naturaleza, no son otra cosa que el trabajo de varias especies de gusanos y de pequeños *Pulpos*, los mas de ellos imperceptibles, sin el beneficio de las lentes, cuyos animalitos á manera de las laboriosas Abejas forman estos edificios (que les sirven de habitacion) de ciertas substancias calcáreas que extraen de sus entrañas. De ellos son muchas las diferencias, y algunas se hallan en nuestra costa; de todas seria largo tratar, y como por otra parte son de poca utilidad para los fines que me he propuesto en este Ensayo; conténtense mis Lectores con saber que en una obra latina de Mr. Pallas, publicada en 1766 hallarán quanto en el asunto deseen, por lo que remitiéndome á ella, paso á tratar de lo que se sigue.

DE LOS PECES

CLASE QUARTA,

ÓRDEN PRIMERO

DE LOS APODES,

Ó QUE CARECEN

DE NADADERAS VENTRALES.

Gen. 143. (1). MURENA. Las agallas al lado del pecho.

MURENA.

Sp. 2. Muræna ophis cauda aptera cuspidata corpore tereti.

Este Pez tan celebrado de los antiguos que le conservaban en picinas ó estanques para su regalo, y que muchas veces solia ser el verdugo de sus Esclavos, no es de los mas comunes en esta costa, ni tampoco de los mas estimados, pues algunos miran con horror las manchas de su cuerpo por la semejanza que tie-

(1) Los géneros se empiezan á contar desde el primero de la primera clase que es el hombre.

tienen con las de algunas culebras, y por esta razon Linneo la denomina *Ophis*, que en griego vale culebra.

Su cuerpo liso y delgado es muy semejante á este reptil, y el fondo de su color mas ó menos castaño, y variado con manchas blanquizcas y amarillas.

Su carne es floja y mas crasa que la del *Congrio*, y en general reputada por indigesta: su comida mas comun es asada y rebozada con hojas de laurel ó empanada.

En gallego se llama *Morea*.

ANGUILA.

Sp. 4. Muræna *Anguila* maxilla inferiore longiore corpore uni colore.

Son comunes en casi todos los rios de Galicia las *Anguilas*, y no lo es ménos en muchas de sus Rias una especie á quien en el pais dan nombre de *Elroa*, y á quien no se lo conozco en castellano: los Portugueses le dan el de *Elró*, que en el fondo es lo mismo que el gallego, y aunque no falta quien se persuada que la *Elroa* es especie diversa de la *Anguila*, Linneo no la distingue ni señala mas de una, y Rondelecio expresamente asegura que no hay otra, y que todas las *Anguilas* nacen en el agua dulce, y con el tiempo bajan al mar.

Las

Las que se pescan en éste tienen el lomo pardo, los costados de un verde obscuro, y el vientre blanquizco, y si he de decir lo que siento, yo les hallo alguna pequeña diferencia de las fluviatiles, pues me parece su cuerpo mas igual, y su cola y cabeza mas roma que la de las *Anguilas*.

Cógense estas, como va dicho, en casi todos los rios de Galicia; pero con mas abundancia que en otros en el Miño, desde el puente de Rabade hasta Puertomarin, y su cosecha es un pequeño ramo de comercio para los naturales, que salándolas y secándolas las venden por docenas en todo el Reyno. Las *Anguilas* preparadas de este modo son por lo general de media vara de largo, bien que hay algunas de hasta una vara, y de grueso competente llamadas *Cabos* que sirven para regalos.

Las *Anguilas* frescas de mas estimacion son las del estanque de Sobrado, que es un lago artificial de aquel Monasterio.

Entre las *Eiroas* tienen fama las de las Rías de Sada y Jubia, que es un fangal de la del Ferrol inmediato al Priorato de este nombre.

Se sirven las *Anguilas* y las *Eiroas* frescas, fritas, guisadas y empanadas; pero quando son de proporcionado tamaño se asan sobre las parrillas, rebozadas en hojas de laurel ó parra, y aderezadas con un poco de limon y pimienta;

son excelentes, y su carne muy delicada, aunque no dexa de ser indigesta.

El uso mas comun de las *Anguilas* secas es cocidas con coles, y sazonadas con aceyte y vinagre, aunque siempre conservan un tufillo, que para algunos nada tiene de agradable. Rondelecio dice que las *Anguilas* así preparadas son las mas sanas, porque la sal desata y disuelve las partes viscosas de su carne: entre las marinas y fluviales da la preferencia á las primeras, y encarga que en caso de comerlas cocidas ó empanadas, sea al principio de la comida, porque son ménos indigestas.

CONGRIO.

Sp. 6. Muræna conger rostro tentaculis duobus linea laterali expunctis.

Es tan conocido este Pescado que no necesita explicacion: su nombre es casi el mismo en toda España y en las Naciones vecinas; no obstante en Andalucía y en la costa del Estrecho le llaman *Safio*; pero los Portugueses hacen entre este nombre y el de *Congrio* una pequeña diferencia fundada solo en el color, llamando *Safio* al negro, y *Congrio* al blanco: de uno y otro se coge con abundancia en la costa de Galicia, los negros que son los mas estimados en todos tiempos, y en las inmediaciones

de

de la costa, y los blancos particularmente en el verano, y á quatro y cinco leguas de distancia.

Aunque son muchos los que se gastan en fresco, son muchos mas los que se reducen á ceciales, abriéndolos desde la cabeza á la cola, y dándoles varios cortes transversales para que los penetre el sol y el viento, que es el único modo de prepararlos: son los mas apreciables los del puertecito del Pindo inmediato á la Ria de Corcubion, y lo eran en tiempo del Doctor Huerta los del puerto de Cangas inmediato á San Cyprian, entre Vivero y Ribadeo: creo merezcan esta preferencia por la prontitud con que se les prepara, y á que favorece mucho lo internados que estan estos dos puertos en el Occeano, y su proximidad á los comederos de estos Peces (1).

Rondelecio hace la misma distincion entre los *Congrios*, llamando *Litorales* á los negros, y *Pelagicos* ó de altura á los blancos, y bajo la fe de Eudoxo asegura que los hay de tal tamaño que no pudiendo conducirlos un hombre necesitan muchas veces de un carro: en esta costa no son tan monstruosos, pero á veces se cogen de 80 y de 100 libras de peso.

(1) En la costa de Asturias se pesca una especie de *Congrio* á que dan el nombre de *Perengena*: me aseguran no tiene otra diferencia que ser la cola un poco mas ancha que la de los *Congrios* comunes.

El mismo Rondelecio dice que el *Congrio* tiene poco aprecio entre sus paisanos, pero que no sucede lo mismo entre los Españoles, y es así, pues cecial ó seco suele pasar el quintal de 200 reales, y se compra con estimacion en los paises mediterráneos, empleándolo las Comunidades en potages de garbanzos, y con otros condimentos; en fresco se come cocido y aderezado con aceyte, vinagre y mostaza, guisado, frito y escavechado; y de todos modos su carne es gustosa, pero la crasitud de que abunda la hace de dificil digestion.

Gen. 148. OPHIDIUM. La cabeza lisa, y el cuerpo en forma de espada.

LORCHA.

Sp. 1. Ophidium barbatum maxilla inferiore citris quatuor.

A este Pescadillo no conozco nombre castellano, ni se pierde mucho, pues vale poco por su insulsa comida, es de los *Litorales*, y se suele pescar con una varita en las cavernas de las peñas, silvándole el Pescador para atraerle al anzuelo, su tamaño apénas llega á una quarta; su color es entre pardo y ceniciento, carece de escamas, y en el todo de su forma se asemeja bas-

bastante á la *Doncellita*; su carne es floja é insípida, aunque facil y sana; y así el único modo de comerla es frita y rebozada en harina.

Valmont de Bomare habla de un Pescadillo á que en Frances da el nombre de *Loche*, y que coloca en el género de las *Carpas*, pues le hace especie de *Aphia*, y aunque la variedad del nombre frances al gallego es tan corta que solo consiste en una letra, en el género difieren esencialmente, pues la *Loche* es pez *Abdominal*, y nuestra *Lorcha Apode*; por cuya razon le coloco bajo el genero *Ophidio*, y en la especie que Linneo denomina por las barbillas.

DONCELLA.

Sp. 2. Ophidium imberbe maxillis imberbibus cauda obtusiuscula.

Este hermoso Pez á quien Rondelecio dá el nombre de *Julis*, conserva en gallego casi el mismo, pues en la Ria de Arosa se llama *Julia*, denominándose en este puerto, y sus inmediaciones *Rubioca*, con alusion al color rubio que es uno de los tres de que se halla variado, y que en todo su cuerpo forman un hermoso contraste de amarillo, rojo y pardo; su tamaño comun suele ser de una quarta, sus aletas dorsal y anal se unen con la de la cola, careciendo de las ventrales: por cuya razon Lin-

neo la coloca entre las *Apodes*; sus escamas son casi imperceptibles, sus ojos pequeños y redondos, y su cabeza aguda.

Aunque Rondelecio hace poco aprecio de su carne, aquí es estimada por su delicadeza y salubridad, y su uso se permite á los enfermos: el mejor modo de comerla es frita, y rebozada con harina.

Gen. 150. XIPHIAS. La mandíbula superior se termina en forma de espada osea.

PEZ ESPADA.

Xiphias Linn.
Xiphias gladius Arted.

Este Pez aunque de clase y género distinto de la *Ballena*, se suele contar por su tamaño entre sus diferencias, pues á veces llega á tener de tres á quatro varas de largo, y arroja como aquel cetaceo el agua por un canal que tiene sobre la cabeza: llámase *Pez Espada*, porque de su mandíbula superior se prolonga un hueso puntiagudo que representa una hoja de espada cubierta de la misma piel que el resto del cuerpo: la figura de éste es semejante á la de un *Salmon*, del que difiere en tener la cola orizontal como las *Ballenas*, á las que persigue y ataca,

no

no solo con su espada, sino con sus dientes, de que estan armadas sus quixadas, y aunque menudos son punzantes y dañinos.

Rondelecio y Valmont de Bomare dicen que tambien se le da á este Pez el nombre de *Emperador*, pero á lo ménos en la costa del Estrecho, el Pez que lleva este nombre es muy distinto, y sobre carecer de la espada, que caracteriza el de que vamos hablando, disconviene en la figura de su cuerpo, que es mas parecido al de las *Doradas*, que al de *Pez Espada*.

Algunos llaman á este Pez *Espadon*, pero se equivocan, porque el *Espadon* es el *Priste* ó *Pez Sierra*, denominado en Linneo *Squalis pristis* (1).

El Doctor Paiva da el nombre de Espadarte al *Xiphias* ó *Pez Espada*, y me parece con mas razon que nuestro Sarmiento que en su carta sobre Almadrabas dice que en Galicia dan este nombre á la *Horca*, pez que ni la mas remota alu-

(1) En una Escritura de compañía, celebrada en 1609 entre varios Caballeros de la Provincia de Mondoñedo, para hacer la pesca de *Ballena* y otros *Cetaceos* desde los puertos de Foz y Nois, se habla de uno llamado *Xibarte*, nombre acaso corrompido del Griego *Xiphias*, que se da al *Pez Espada*; pero en la costa de Asturias se aplica al *Ballenato*, acaso con poco fundamento.

alusion tiene con cosa que suene á espada.

Se halla este Pez en los mares de Galicia, en los quales es mas comun hácia la Ria de Vigo, y fué notorio lo acaecido á la Balandra de S. M. la Ardilla, que estuvo para irse á pique por haberle sobre esta costa pasado el costado uno de estos Peces, dexando en él su arma (1) que se ha conducido al Real Gavinete de Historia Natural.

En Junio del año pasado se internó otro por la Ria de Padron hasta tres leguas de la Ciudad de Santiago adonde le cogiéron frente al lugar de Iria unos Pescadores. Su espada se conserva en el Gavinete de la Real Sociedad Compostelana.

La carne de este Pez es comestible, y los Pescadores aseguran de buen gusto.

(1) Ya Plinio asegura sucedia lo mismo con frequencia en los mares de Mauritania.

DE LOS JUGULARES

ORDEN II.

Gen. 151. CALLIONYMUS. El labio superior doble, los ojos inmediatos, el cuerpo liso.

ARAÑA.

Sp. 2. Callionymus Dracunculus, dorsalis prioris radiis corpore brevioribus.
Dracunculus Rondelet.

No debe confundirse la *Araña* pez, llamada en gallego *Peije araño*, con la *Araña marisco*, ó mas bien *crustaceo*, á quien damos el nombre de *Centola*, y los Latinos el de *Pagurus*. La *Araña* pez solo se parece al insecto de quien tomó el nombre en ser la picadura de sus espinas venenosa y dolorosísima, su figura segun el informe de los Pescadores de esta costa (que no reparan en menudencias) pues yo no la he visto, se asemeja á la de una trucha, de una tercia de largo, cabeza pequeña, y de color variado de verde y paxizo.

Es dudosa su aplicacion entre los géneros ciento cincuenta y uno llamado *Callionymo*,

y

y su segunda especie denominada *Dracunculus*, y el ciento treinta y tres llamado *Trachinus*, pero ínterin no logre el reconocerlo, lo dexaré aplicado al primero, con quien conviene en tener las espinas punzantes en los extremos de las opérculas de las agallas.

Covarrubias en su Tesoro habla de este Pez baxo el mismo nombre de *Araña*, y dice que en la oreja tiene unas espinas con que pica, persuádome que este autor entiende por orejas las opérculas, en las que como va dicho tiene el *Dracunculo* las espinas punzantes.

Nuestro Diccionario castellano no distingue la *Araña crustaceo* de la *Araña* pez.

En algunas partes de Francia llaman á este Pez *Lacert*, sin duda porque en la mezcla de colores con que está variado se asemeja al Lagarto.

Su picadura es dolorosísima por espacio de veinte y quatro horas, y el remedio para mitigar los dolores es aplicar sobre la herida el hígado del mismo pez machacado: no obstante, su carne es comestible y de buen gusto.

Gen. 154. GADUS. La cabeza chata, el lomo con tres aletas.

FANECA.

Sp. 5. Gadus barbatus tripterygius cirratus maxilla inferiore punctis utrimque septem.

A este Pez no conozco nombre equivalente en castellano, y solo sé que en Portugues tiene el mismo que en Gallego: su cabeza es proporcionada, la mandíbula inferior con una barbilla, los dientes de sierra, el paladar áspero, las opérculas simples, el cuerpo desde media quarta hasta una tercia, el color del lomo pardusco, y blanquizco el del vientre, el todo tan transparente que se le pueden contar los músculos, la línea lateral, al principio curva, y luego recta, tres aletas en el lomo de figura obtusa, la primera angular con doce radios, la segunda con veinte y uno, y la tercera lo mismo con diez y seis, las aletas pectorales de trece radios, las ventrales de seis, largas y estrechas, y la de la cola con treinta y dos: entre esta y la última vertebra tiene una lista roxa por ambas partes.

La *Faneca* tiene varios nombres en las Provincias de Francia, en la Rochela le llaman *Tacaud*, en el Havre y Diepa *Baraud*, en Fescamp *Poulle de mer*, en Brest *Malcot*, en Bretaña

ña *Guitau*, y en París *Morue fraiche*.

En Rondelecio se halla un diseño que conviene con la forma de la *Faneca* en todo ménos en carecer de la primera aleta del anus, es la segunda especie de *Anthia* que dice se llama en Provenza *Capelan*, y se inclina á que sea del género de los *Bacalaos*, como á mi me parece, y por eso la coloco en él, y en la especie que va señalada que es la que mas le conviene.

La carne de la *Faneca* es muy fácil y delicada, pero de poco gusto, y su uso mas comun es frita y rebozada con harina la que le da alguna consistencia, y hace mas sabrosa.

BASOCA.

Aseguran los Pescadores de esta costa se halla en ella una diferencia de la especie antecedente, llamada *Basoca*; pero no han sabido dar otra noticia sino la de que es mucho mejor que la *Faneca*.

SARRETA.

Sp. 7. Gadus merlangus tripterygius, imberbis, albus, maxilla superiore longiore.

Este Pez, á que no conozco nombre castellano, es comun en las costas del Océano, y bastante freqüente en la de Galicia; se pare-

ce

ce á la *Merluza*, aunque proporcionalmente es mas estrecho hácia la cola, el color de su lomo es algo pardusco, el resto del cuerpo plateado, y la línea lateral negruzca.

Entre los Peces de que habla Rondelecio, me parece es la segunda especie de los *Aselos*, pues aunque en el Mediterráneo baxo el nombre de *Merlan* se entiende el *Abadejo*, el diseño que trae se asemeja bastante á la *Sarreta*, y aun este autor da á entender que habla del *Merlan* del Océano, y no del del Mediterráneo.

Si Valmont de Bomare no se ha equivocado en la cita de la obra de Rondelecio, parece entiende que el *Merlan* es en aquel autor la primera especie de los *Aselos*; cuyas señas á mi entender solo convienen á la *Merluza*.

La carne de este Pez es blanducha, tierna, fácil, y por consiguiente muy sana, aunque algo insípida; por cuyo motivo no le conviene otro guiso ni condimento que frita, y rebozada con harina.

Willoughby dice que en muchas partes de la costa de Alemania se sala y seca, y que resulta un alimento muy grato, y propio para las personas delicadas: en nuestra costa seria fácil practicar lo mismo, pues abunda su pesca, y muchas veces se desprocia por la falta de uso en conservarla salada.

Gen.

Gen. 154. GADUS.

ABADEJO.

Sp. 10. Gadus pollachius tripterygius, imberbis, maxilla inferiore longiore, linea laterali curva. Linn.
Gadus dorso tripterygio, ore imberbi maxilla inferiore longiore, linea laterali curva. Art. syn. pag. 34.
Duhamel Pl. 20. fig. 1. de la 1. sec. de la 2. parte cap. 2.
Rondelet. secunda *Asellorum* species, Provincialibus *Merlan*, Venetis *Pece molle* Romanis *Phico*.

Me Parece que con todas las señas que preceden no será dificil conocer la especie de *Bacalao* llamado en Castellano *Abadejo*, y en nuestra costa de Galicia *Badejo*, y de quien Mr. Duhamel dice que en la septentrional de Francia tiene nueve distintos nombres, pues en Bretaña le llaman *Lieu*, en Havre de gracia *Merlu-vendin*, en Fescamp *Grelin*, en Caen *Luts*, en Picardia *Merlu*, en Baxa Bretaña *Levenegate*, en Granville y en Gascuña *Abadiba*, y en la costa de Provenza *Merlan*.

Esta gran variedad de nombres es la que ha dado motivo á la confusion con que se ha tratado de este pez, y á que se hubiese reputado en la costa de Galicia como el mismo *Bacalao* que tanto abunda sobre el Banco de Terranova.

En

En otro tiempo (1) me incliné á que el *Abadejo*, quando no fuese el mismo *Bacalao*, era especie muy semejante, y que la diferencia solo consistia en el modo de salarlo; pero en el dia con mas instruccion, y despues de un circunstanciado cotejo con las descripciones de Linneo, Duhamel y Rondelecio, y con los diseños de estos dos últimos, no tengo dificultad en asegurar que á nuestro *Abadejo* convienen perfectamente los caracteres que le dan los precitados autores, y que dicha diferencia entre él y el *Bacalao* consiste: primero en ser ménos grueso y mas pardusco que éste: segundo en tener la cabeza mas delgada y mas larga, excediendo un poco la mandíbula inferior á la superior: tercero en carecer de una barbilla que en aquella tiene el *Bacalao*, y no ser sus dientes tan grandes: quarto en tener la cola como la de la *Golondrina*, y no cortada rectamente: y lo quinto en que su carne es ménos consistente que la del *Bacalao*.

Todas estas pequeñas variedades no se oponen á que el *Abadejo* sea una de las especies mas propias para las salazones, á que igualmente que en nuestra costa lo destinan en toda la de Francia, siguiendo casi el método que se practica con el *Bacalao* en Terranova, y se re-

B du-

(1) En mi memoria sobre la pesca de *Sardina* impresa el año de 74.

duce á que cortándole la cabeza, se abre hasta el anus, se le quita la espina, y se sala en pilas con mucha sal gruesa, colocándolo cabeza con cola, y cola con cabeza, dexándolo así por uno ó dos dias, segun se note toma la sal; pasado este tiempo se lava en agua salada, se vuelve á poner en pila por tres ó quatro dias para que se enjugue, y luego se tiende en arenales de morrillos, ó sobre piedras, volviéndolo y revolviéndolo de cinco en cinco horas por espacio de ocho dias, que es el tiempo que se contempla preciso para que quede bien seco, y se pueda recoger al Almacen.

Como el clima de Terranova es mas nebuloso y húmedo que la costa septentrional y occidental de España, la desecacion del *Bacalao* es operacion mucho mas prolixa, pues dura mas de cinquenta dias, y se repite hasta ocho ó nueve veces la maniobra de empilarlo y tenderlo al sol ántes de ponerlo en el Almacen, ó de recogerlo en las embarcaciones que lo conducen á Europa.

Duhamel se inclina á que seria mejor desecar el *Bacalao* colgándolo en perchas, y yo soy de la misma opinion, y aun de que se deben formar tinglados adonde se resguarde de la inconstancia de los temporales bastante freqüente en esta costa; por cuya razon así lo practicaban los Pescadores Vascos, que por disposicion

de

de D. Gerónimo Hixosa preparáron en ella algunos cientos de quintales.

Estos hombres eran tambien de opinion que el *Abadejo* seria mas apreciable y dispuesto para recibir la sal, si se prefiriese el método de pescar con anzuelos, como se practica en Terranova, en su pais, y en algunos puertos de nuestra costa, al uso de las redes de volantes, en las que se mantiene el pescado por uno ó dos dias mortificado con los continuos esfuerzos que hace para desprenderse, sucediendo lo contrario con los anzuelos, de los quales se recoge en el mismo instante que se ha sentido prender en ellos, trinchándolo y salándolo en el mismo dia que es cogido.

Aunque no falta esta especie en toda la costa de Galicia, la parte mas freqüentada es al Socaire del cabo de Finisterra, enfrente de las Rias de Noia, Arosa, Pontevedra y Vigo, sobre los muchos baxos y placeres que rodean sus Islas.

No por que el uso mas comun sea el de emplearlo en cecíales, dexa de comerse mucho en fresco, sirviéndolo cocido, frito y rebozado con los condimentos que le corresponden, y con los que es bastante gustoso y de fácil alimento

Como la pesca y salazon de esta especie es una de las que mas deben interesarnos, me he

detenido en su explicacion mucho mas de lo que practicaré en las que siguen.

MERLUZA.

Sp. 11. Gadus dipterygius imberbis, maxilla inferiore longiore. *Asellus* primus, sive *Merlucius*. Villoughby.

Es conocida la *Merluza* en esta costa con el nombre de *Pescada* ó *Pijota*, corrupcion del latin *Pisciota* con que la denominan los instrumentos de la media edad, como contrapuesto al nombre genérico *Piscis*, que me persuado se aplicaba al *Abadejo*, pues aun en este Reyno y en el vecino de Portugal se da el equivalente de *Peije* al *Bacalao*, que le es tan semejante.

En Francia dan tambien el nombre de *Merluche* á nuestra *Pescada*, y Duhamel asegura que en el Mediterráneo le llaman *Merlan*, confundiéndola con la *Sarreta*; pero Rondelecio, que conocia mejor que otro los peces de aquel mar, no habla de tal cosa, y aplica el predicho nombre de *Merlan* al que corresponde, y coloca la *Merluza* en la primera especie de los *Aselos*, dando un diseño bastante exâcto de este Pez, que regularmente tiene desde media, hasta una vara de largo, su lomo es ceniciento, el vientre plateado, la cabeza larga y chata, los ojos grandes, y la boca muy rasgada con agudos dien-

dientes, no solo en ella, sino en el paladar, y aun en el esófago.

Es la *Merluza* uno de los pescados mas voraces y destructores de las otras especies, y especialmente de la *Sardina*, y por eso los autores Franceses dicen que el nombre frances *Merlus* viene del latino *maris Lucius*, como si dixese *Barbo* de mar, con respecto á que los *Barbos* de Rio y de Estanque son grandes comedores de los otros Peces.

Péscase la *Merluza* por lo comun con los volantes, pero seria mas apreciable si se pescase con anzuelo, como suelen hacerlo algunas veces, y se practica en la costa de Francia.

El uso mas comun de su carne es en fresco ó salpresa, cocida ó frita; pero el de mas utilidad y ventaja para el público es salada y seca al ayre, y así se vende en nuestros puertos, de los quales se transporta á lo interior del pais y de Castilla, no obstante el imperfecto modo con que se practica esta operacion, en la que se debiera observar lo mismo que dexo dicho para el *Abadejo*; por cuya razon no lo explico en este artículo.

BARBADA.

Sp. 17. Gadus mediterraneus monopterygius cirratus, maxilla superiore cirris duobus, inferiore unico.

Parece á primera vista muy extraño aplicar este Pescadillo al género de los *Gados* ó *Bacalaos*, pero despues de reconocido y cotejado exâctamente, no me queda duda en que es la última especie de este gênero, llamada por Linneo *Mediterranea*, acaso porque indistintamente vive en la altura y en la costa. En todos sus caracteres distintivos conviene la *Barbada* con la tal especie; la que yo he reconocido tenia un pie de largo, y era de color pardo por todo el cuerpo, declinando á blanquizco por el vientre, de forma aplanada por los lados, cabeza chata y obtusa, ojos redondos, pupila negra, é iris dorado, boca rasgada, dientes menudos, paladar áspero, la mandíbula superior extractil, dos barbillas debaxo de las aberturas nasales, y una en la mandíbula inferior; carece este Pez de escamas, y tiene las aletas y sus radios como van señalados, con solo la diferencia que en Linneo no se hallan la branchial y caudal, y que los radios de las pectorales son quince, la cola es redonda y separada de la aleta dorsal y anal.

Se

Se parece mucho la *Barbada* á otra especie de *Bacalao* llamado *Ling*, que nos traen de la América por muy delicado, y con efecto aun hago memoria que la primera vez que le he visto en este puerto, le daban nombre de *Lin Barbada.*

Hay en esta especie una variedad llamada *Bertorella*, mucho mas estimada que la comun, y aunque no la he visto, me aseguran los Pescadores que solo se diferencia en ser de mayor tamaño, procedido de que pescándose solo en el cubierto de la altura les queda mas tiempo para crecer.

Rondelecio trae la *Barbada* con el nombre de *Mustella vulgaris*, aludiendo á sus barbillas que remedan á la *Comadreja* ó *Mustella*, dala igualmente otra barbilla ó falsa nadadera sobre la nuca, la que en efecto se halla en las *Barbadas*, y no la tuvo presente Linneo.

Péscase la *Barbada* comun á la vara desde la costa, la *Bertorella* á la liña; una y otra son de carne blanducha y suave; por cuya razon las tienen por muy sanas, y las permiten á los enfermos, usándolas generalmente fritas á las cenas las personas delicadas de este puerto, en cuya costa son muy comunes.

THORACICOS.

Gen. 160. COTTUS. La cabeza osea, áspera, y mas ancha que el cuerpo.

CREGO.

Sp. 4. Cottus scaber capite striis corporisque squamis serratis, linea laterali elevata.

Es tan semejante este Pez por su figura á la *Lucerna* ó *Golondrina*, que á primera vista parece debe agregarse á su género, y separarlo del de los *Cotos* adonde le coloca Linneo, no obstante hay una diferencia esencial entre el *Crego* y la *Fondega*, que consiste en que la linea lateral está compuesta de unas escamas espinosas que la hacen muy perceptible y áspera, y ademas de eso el color del *Clérigo* es pardusco, y el de la *Fondega* encarnado: los Catalanes le llaman *Biret*, y dicen que se llama *Clérigo*, porque al sacarle del agua quando lo pescan hace un zumbido como los Clérigos quando cantan, yo creo mas bien que en gallego le llaman *Crego*, y en catalan *Biret*, porque las espinas de que está armada su cabeza representan un bonete de Clérigo; en frances me parece le conviene el nombre de *Gron-*

Grondin que le da Gouan, y que alude a gruñido que hace al tiempo de sacarle de agua.

Ya llevo dicho que el *Crego* en su figura se parece á la *Fondega* y al *Escacho*, y que solo se diferencia en el color que es pardo en el lomo, y blanquizco en el vientre.

A los mismos se parece igualmente en su comida, é iguales preparaciones le convienen.

Segun la relacion del Regente de Mallorca tambien parece que en aquella Isla le dan igualmente el nombre de *Clérigo*, y los Catalanes á quien he consultado conviniéron en que el *Clérigo* de aquella Isla es su *Biret*.

Concurren en el Pez de esta especie casi todas las diferencias con que Linneo caracteriza las mas de este género: el que he reconocido tendria media vara de largo, color pardusco, vientre blanco, la mandíbula superior espinosa, seis cirros ó barbillas entre las aletas jugulares y pectorales, y la cola lunata.

ESCORPION.

Sp. 5. Scorpius capite spinis pluribus, maxilla superiore paulo longiore.

Este Pez muy parecido en el aspecto exterior á un *Merlon* ó *Budion*, es de un color encarnado con pintas negras y blancas, su ca-

cabeza es grande y llena de puas, y sus ojos estan en la parte superior, y muy cercanos, tiene la aleta dorsal con doce radios espinosos, y diéz inermes, las ventrales thoracicas y de seis radios, las jugulares de diez y seis y redondas, la anal de dos radios espinosos y siete inermes, la caudal redonda y de catorce radios ramentaceos, la membrana branchial de seis radios, las branchias espinosas, la lengua osea, la mandíbula y el paladar ásperos, el vientre grande, y el anus á las dos terceras partes del cuerpo, del qual la cabeza ocupa una tercera parte, su tamaño suele ser de un pie de largo, y su carne fuerte, compacta y parecida á la de los *Esparos*, y de buen gusto, se sirve guisado, frito y cocido, y su caldo es excelente para sopa.

La picadura de sus espinas es muy dolorosa, pero su incomodidad se mitiga pasando la parte lesa por la punta del pene. Llámase en gallego *Escarapote*.

No es muy freqüente el *Escarapote* en esta costa, en cuya altura se suele hallar, y quando se pesca con alguna abundancia dicen los Pescadores que es señal de próxîma borrasca.

Gen. 161. SCORPÆNA. La cabeza grande y espinosa.

ESCORPENA.

Sp. 1. Cirris ad oculos naresque.

No hay mas diferencia entre la *Escorpena* y el *Escorpion*, segun nuestro Laguna, que el que aquella es negra, y vive en los arenales de la costa, y este *Pelágico* ó de altura, encarnado y comestible.

En lo mismo convienen nuestros Mareantes, y en que sus espinas son venenosas, y causan grandes dolores. Rondelecio dice ha curado las picaduras aplicando encima un *Salmonete* abierto, y el hígado de la misma *Escorpena*. Del mismo modo se podrá curar la del *Escorpion*.

Valmont de Bomare confunde este Pez con el antecedente, y dice que en Francia se llama *Escorpion marino* ó *Rascase*.

Gen. 162. ZEUS. La cabeza y el cuerpo aplanados.

GALLO.

Sp. 3. Zeus faber, cauda rotundata lateribus mediis ocello fusco, pinnis analibus duabus.

Gallo llaman en la costa de Andalucía al que en la de Galicia damos nombre de *San Martiño*, acaso porque su mejor sazon es el mes de Noviembre, llamado tambien en este Reyno *San Martiño*: díxose *Gallo* en castellano, porque extendida su aleta dorsal asemeja á la cresta de un gallo, su figura tiene el medio entre los pescados planos, y los redondos, aunque sus ojos guardan la misma situacion que en estos.

En Francia y en Roma le dan el nombre de *Poisson de Saint Pierre*, porque dicen fué este el Pez que Christo mandó coger á San Pedro para pagar el tributo con la moneda que se le halló en la boca.

Rondelecio que trae un diseño muy correcto de este Pez, dice que en Roma tambien se llama *Citola*, que es mas propio del Oceano Atlantico que de otra parte, y que los de Cádiz son excelentes; no son inferiores los de esta costa: su carne es muy parecida á la del

Ro-

Rodaballo, y aun mas fina, y admite iguales condimentos que ésta.

Gen. 163. PLEURONECTES. Los ojos en un mismo lado de la cabeza, el cuerpo plano, la figura oval ó romboide.

MENDO.

Sp. 5. Pleuronectes cynoglosus oculis dextris, corpore oblongo glabro, dentibus obtusis, cauda subrotunda.

A esta especie de *Rodaballo* no conozco nombre equivalente en nuestra lengua castellana; se parece en su figura enteramente al *Sollo*, de quien solo se distingue en que tiene los ojos á la derecha, y en que su lomo está sembrado de unas manchas anulares mas pardas que el resto de su piel, disconviniendo del *Rodaballo* no solo en esta circunstancia, sino igualmente en la figura y en el color.

Su carne es ménos insípida que la del *Sollo*, y ménos compacta que la del *Rodaballo*: los *Mendos* quando pequeños son muy delicados, y se comen cocidos, fritos, y con salsa blanca; con cuyas preparaciones se hacen bastante gustosos.

PLA-

PLATIJA.

Sp. 6. Pleuronectes Platesa oculis dextris, corpore glabro, tuberculis sex capitis.

A la *Platija* dan impropiamente en Galicia el nombre de *Solla*, tomado sin duda del latino *Solea*, que solo conviene al *Lenguado*, y de quien la *Platija* difiere visiblemente, pues siendo aquel de figura de una suela no se le puede parecer la *Platija*, que es una especie de rombo, y por consiguiente mas próxîma á la del *Rodaballo*.

En pocos peces los nombres de los dialectos vulgares se parecerán mas al latino de que se vale Linneo, pues en castellano se le llama *Platija*, en portugues *Patruza*, en asturiano *Platecha*, en vizcaino *Platucha*, en frances *Plateusse Platuse*, *Plie Plye y Plane*, todos con alusion á su figura plana, y *Carrelet ó Quarrelet*, porque su contorno se aproxîma bastante á un quadrado.

Este Pez, que casi nunca se separa del fondo, y que es muy comun en los esteros y ensenadas adonde el agua tiene poco movimiento, es en mi concepto el ménos apreciable y de peor gusto de los *Planos*, su carne es muy blanda, de un color azulado, insípida y con gusto de lodo ó de arena; se come frita, cocida y guisada.

LENGUADO.

Sp. 10. Pleuronectes linguatula ano sinistro, dentibus acutis.

El nombre latino mas comun con que es conocido el *Lenguado* es el de *Solea*, aludiendo á la figura de una suela que representa su cuerpo: llámanle tambien *Lingulaca*, que es el que con poca variacion adopta Linneo, formando una especie diferente de la *Solea*, á la que caracteriza por la aspereza de su lomo, y por tener mas larga la quixada superior, así como en la que llama *Linguatula* dice que el ánus está al lado izquierdo, y los dientes son mas agudos.

El *Lenguado* es sin duda de los pescados planos el mas fino, el de carne mas inocente, y el de mas agradable comida, y así los Franceses le llaman *Perdiz* de mar. Aunque esta especie es muy comun en casi todas las Rias de Galicia, el del puerto de Sada es muy delicado, á lo que contribuye mucho ser su fondo por la mayor parte de arena; es susceptible de todos los guisos que el *Rodaballo*, pero la preparacion que mas le conviene es frito con buen aceyte, ó con lonjas de jamon, y un poco de agrio de limon.

Aunque el tamaño mas comun de el *Lengua-*

guado es de una tercia á media vara, suele haber algunos de tres y quatro quartas; pero estos solo por su magnitud son apreciables, pues el gusto tiene un no se qué de fiero, y su carne una dureza que le distingue del *Lenguado* comun. A los grandes conviene cocerlos con salsa blanca y alcaparras.

Los *Lenguadillos* pequeños que no llegan á una quarta se llaman en gallego *Lirpas*.

SOLLO.

Sp. 13. Pleuronectes dentatus oculis sinistris corpore glabro.

Se da en Galicia el nombre de *Sollo* á un pescado de la familia de los *Rodaballos*, enteramente distinto del que en castellano se conoce con el nombre de *Sollo*, que es el *Esturion*.

Linneo le supone de figura romboide caracterizándole por ella, pero si su *Sollo* es el que aquí conocemos con este nombre, puede haberse equivocado, pues nuestro *Sollo* es perfectamente oblongo, en lo que, y en carecer de clavos en el lomo se distingue del *Rodaballo*, conviniendo con el en tener los ojos al lado izquierdo.

En las Rias baxas llaman á este Pez *Escamudo* y *Corujo*.

El

El *Sollo* se prepara para las mesas igualmente que el *Rodaballo*, del qual se distingue mucho en la substancia, siendo su carne ménos compacta, mas descolorida y mas insípida; por cuya razon le conviene algun picante que le releve el gusto.

RODABALLO.

Sp. 14. Pleuronectes maximus oculis sinistris corpore aspero.

Al *Rodaballo* pone Linneo entre los pescados planos, uniéndolo con otras especies que por aca se suelen confundir con este Pez, y á quien se conoce baxo los nombres de *Sollo*, *Corujo*, *Escamudo y Mendo*.

Distínguese particularmente *el Rodaballo* de todos los que se le parecen en que su parte superior está sembrada de unos clavos formados de cierta materia córnea, y contenidos entre la piel y la carne del tamaño de grandes lentejas bastante perceptibles; distínguese tambien en que sus aletas dorsal y ventral forman en su media distancia un ángulo ó punta, por la qual resulta la figura de este Pez un rombo perfecto, y tambien se distingue en que su cuerpo es mas grueso que el de todos los de su familia, y su carne la mas blanca, la mas compacta, y al mismo tiempo la mas subs-

tanciosa, tanto que ha merecido entre los Franceses el nombre de *Faisan* de mer, *Faisan* marino.

Conviene con el *Sollo* en que tiene los ojos al lado izquierdo, y disconviene del *Mendo*, y de la *Platija* en que estos los tienen á la derecha.

Caracterízale Linneo con el nombre de *Máxîmo* entre los *Pleuronectes*, y con razon, pues á lo ménos en esta costa es el mayor de todos ellos. No siempre el gusto es igualmente delicado en los *Rodaballos*, los de las Rias llevan la preferencia á los de la costa, que se resienten de su brabeza, y á veces tienen la carne penetrada de arena; cuyo vicio contraen en las tempestades y alteraciones del fondo. En los de Cedeira se suele experimentar este defecto.

La carne del *Rodaballo* no es la de mas fácil digestion, y se come cocida y aderezada con aceyte vinagre y mostaza, ó con salsa blanca y alcaparras, y tambien frita, guisada y escavechada, de cuyo modo se conserva largo tiempo.

Tambien el *Rodaballo* se suele conservar en salmuera: yo lo he comido preparado así por los Vascos que traxo Hixosa: y despues de seis meses le hallamos excelente, tanto cocido, como guisado, habiéndole antes de-

salado por medio del remojo. A veces es tanta la abundancia de esta pesca en las Rias baxas, que conviene no ignorar este medio de conservarlo salado para quando escasea.

Gen. 165. SPARUS. Los dientes incisores, anchos y fuertes, los molares obtusos y unidos.

DORADA.

Sp. 1. Sparus aurata, lunula aurea inter oculos.

Diéron los Griegos y Romanos cada qual en su lengua á este Pez un nombre que deduxéron de una mancha dorada y parecida á un gran topacio, que la naturaleza colocó entre sus ojos, siguiéronles los modernos donominándole con el mismo respecto en sus idiomas, y así solo varía el gallego del castellano por la freqüente conversion de la *o* en *ou*, llamándose en toda esta costa *Dourada*, y en la de Francia *Dorade*.

Rondelecio dice que este Pez es de los *Litorales*, y que algunas veces se introduce en los estanques marinos, y engorda en ellos, y esta será la razon porque las de Santa Marta (cuya Ria se asemeja bastante á los Estanques vecinos á la casa de Rondelecio) son tan delicadas. Suelen llegar estos peces al tamaño de media vara, su

cuerpo es de figura oval, chato ó comprimido, el color del lomo entre negro y azul, sus lados plateados, y el vientre blanco de leche, sus aletas dorsales, espinosas, y las restantes muelles.

Aunque lo que mas le caracteriza es la predicha mancha dorada que tiene en la cabeza, igual color tiñe ligeramente el resto de su cuerpo, lo que particularmente se conoce quando está en el agua; de suerte, que por su aspecto es uno de los pescados mas hermosos.

La carne de la *Dorada* es mejor en verano que en invierno, y aunque dura y seca es de buen gusto, cómese regularmente cocida, algunas veces frita, y tambien se suele salar, lo que es muy comun en las costas del Mediterráneo, de donde la llevan en tiempo de Quaresma á las Provincias interiores de la Francia.

Rondelecio dice que en su pais se cuece en agua mezclada con vino ó con vinagre, y que aunque así es grata, lo es mucho mas cociéndola en abundancia de aceyte, con un poco de agua, vinagre, azafran, pimienta y pasas, ó asada en tartera con aceyte y agraz, como lo practican los Italianos.

PARGO.

Sp. 2. Sparus anularis, ocello nigro subcaudali corpore flavescente.

Este Pez, á que llaman en gallego *Prabo*, es bastante comun en esta costa, y vive con los *Sargos*, *Doradas* y otros de la misma familia á que pertenece, aunque es mas largo, y mas chato que esta última: su color es algo encarnado, y sus nadaderas con una ligera tintura amarilla, sobre la cola tiene una mancha negra de cada banda, vive en compañía, freqüenta la costa, y come de lo que halla como *Mariscos* y algas: su carne es mas blanducha que la de la *Dorada*, pero de bastante gusto, se sirve regularmente cocida, y algunas veces frita, y en escaveche; pero es mas indigesta que del modo antecedente.

En el *Esparo* denomina Linneo un dilatado género, de cuyas especies se van describiendo algunas.

SARGO.

Sp. 3. Sparus sargus.

El *Sargo* es bastante conocido en toda la costa de España, y freqüente en la de este Reyno, es semejante por su figura á la *Dorada*,

sus nadaderas son espinosas, su cuerpo redondo y chato, y sus escamas plateadas y manchadas con seis ó siete faxas negras del lomo al vientre: vive indistintamente en alta mar y en la costa; los que freqüentan esta suelen ser los ménos gustosos, porque se alimentan del fango, sucediendo al contrario á los de altura, cuya carne se asemeja á la de la *Dorada*, aunque es mas seca y consistente.

CHOPA.

Sp. 4. Melanurus ocello nigro caudæ corpore lineis longitudinalibus.

Esta especie de *Esparo* se parece mucho en la forma de su cuerpo á la *Dorada*, pero difiere en que tiene las manchas negras á los lados de la cola, así como aquella las tiene en el cuello, en que no le luce el testuz, y en que la parte posterior de las opérculas no está tinturada de roxo, por lo regular es mas pequeña y ménos apreciada que los demas peces de su género.

Por las señas que en la palabra *Chopa* trae nuestro Diccionario Castellano, me persuado es el mismo Pez que en gallego se llama *Chepa*, en Mallorca *Oblada*, y en portugues *Curuta*, y aunque en dicho Diccionario se asienta es proporcionalmente mas largo que ancho, y de gus-

gusto delicado, en uno y otro se equivoca, pues como todos los de su género se aproxîma mas á la figura oval que á la larga, y su comida es de las ménos apreciadas, aunque sana y de facil digestion; se sirve por lo comun frito ó cocido.

En una noticia de Peces de Andalucía veo que se da el nombre de *Chopa* á un Pez del largo de una quarta, de figura casi redonda, y de color pardo, y como en la misma lista hay el nombre de *Doblada*, aunque sin explicar su figura, dudo si será uno mismo, ó distintos.

SAMA.

Sp. 9. Sparus hurta cauda bifida corpore fascijs transversis rubris dentibus laniariis exertis.

Es tan parecida la *Sama* al *Pargo*, que no le hallo otra diferencia que ser un poco mayor, carecer de manchas negras sobre la cola, tener el testuz un poco elevado, y la mandíbula inferior igual con la superior; por cuya primera circunstancia en los quadernos de animales del Real Gavinete de Historia Natural se le da el nombre de *Sama* con moño: yo la aplico á la especie denominada en Linneo *Hurta*, porque entre los *Esparos* encarnados es el único en quien me parece convienen los caractéres que le atribuye aquel autor; pero no me empeño en

que sea el mismo, porque en una lista de Peces de Andalucía hallo uno con el nombre de *Hurta*, en cuya descripcion no se especifica la circunstancia de tener el precitado moño ó excrecencia que le distingue entre todos los de su género, y así apelo á los reconocimientos que puedan hacer los Naturalistas de aquel Pais.

A la *Sama* en Galicia dan nombre de *Zamba*, suele ser freqüente en las Otoñadas en que la pescan mezclada con la *Sardina*, sin que tenga el mayor aprecio porque su carne es poco substanciosa, su condimento mas comun es cocida y aderezada con aceyte, vinagre y pimienta, y á veces tambien se suele servir frita.

BESUGO DE LAREDO.

Sp. 10. Sparus erythrinus cauda subintegra corpore rubro.

El *Besugo* de Laredo no es propiamente el de nuestra costa, pues aunque se halla en ella es baxo el nombre de *Ollomol*: en su figura es parecido á una *Dorada* pequeña, de la que se diferencia en el color, porque el *Besugo* es rufo ó pardusco por el lomo, y plateado por el cuerpo, y sus aletas tienen una tintura roxa, de estas las del lomo y vientre son espinosas, y sobre las jugulares tiene una manchita negra como un realillo, la cabeza del *Besugo* es grue-

sa,

sa, carnosa, sus ojos grandes, la pupila negra, el iris plateado, su hocico mas romo que el del *Besugo*, y los dientes menudos, el tamaño de su cuerpo llega hasta un pie de largo, se mantiene de lodo y yerbas marinas, de *Xibias*, y de otros pescaditos, camina en bandadas, y se pesca en el cubierto con anzuelo á quatro y y seis leguas de la costa, y á veces mas cerca.

Segun nuestro Huerta el *Besugo* en invierno se pone de color cerúleo, y como otros peces tiene piedras en la cabeza; por cuya razon dice que teme el frio. Linneo le supone de color roxo ó encarnado, pero aunque tiene alguna tintura por el lomo es muy tenue, y á lo ménos en invierno, que es quando yo lo he observado, se aproxîmaba mas al cerúleo que al encarnado.

La carne del *Besugo* es de mediana substancia, pues ni es blandúcha ni viscosa, ni coriacea, se come frita, asada en tartera, y puesta en escaveche, que es como se lleva de la costa de Asturias y Vizcaya á lo interior de España.

BESUGO.

Sp. 11. Sparus pagrus rubescens, cute ad radicem pinnarum dorsi & ani insinum producta.

Esta especie de *Besugo* es el que propiamente se denomina con el nombre de tal en la costa de Galicia, distinto del *Besugo* de Laredo, ó de Asturias, que es nuestro *Ollomol*; llámanle hácia Gijon *Aligote*, y en Luarca y sus contornos *Pancho Pedrés*, se distingue del *Ollomol* ó *Besugo* cantábrico en que tiene el hocico mas agudo, los ojos mas pequeños, pupila negra, iris entre roxo y dorado, el cuerpo ménos ancho en proporcion, y unas manchitas negras en los encuentros de las aletas jugulares.

Rondelecio confundió el verdadero *Besugo* con el *Ollomol*, llamándole aquel *Erytrino*, y á este *Pagrus*, debiendo haberlo denominado al contrario, pues el *Ollomol* es el que conserva mas viso ó tintura encarnada, y por eso se dixo *Erytrinus*: su largo regular suele ser de un pie.

Su carne es de la misma calidad que la del *Ollomol*, y aunque le conviene el mismo condimento que á este, por lo comun se suele comer frita, su cabeza es crasa y delicada.

Los *Besugos* caminan en bandadas, y se pes-

pescan mas cerca de la costa que el *Ollomol*: su mejor sazon es en el Verano.

BOGA.

Sp. 12. Sparus boops lineis longitudinalibus obscuris inferioribus quatuor aureis, argenteisque.

La *Boga* es mas vistosa por la variedad de sus colores que agradable por su comida; su pequeño cuerpo, que apénas pasa de una quarta, se asemeja bastante al del *Besugo*, y se halla agradablemente pintado de unos colores aúreos, argenteos y nacarados, es bastante comun en esta costa, que suele freqüentar en tropas en el verano, siendo su comida alimento de las gentes de pocas facultades, y su preparacion frita ó asada en las asquas.

Dixose *Boga de boops*, que quiere decir la de ojos grandes, porque tales son los de este Pez.

CASTAÑOLA.

Sp. 14. Sparus chromis, cauda bifida, radio ventralium secundo cetaceo, Sparus osiculo secundo pinnarum ventralium in longam setam quasi producto. Arted.

De pocos años á esta parte se ha dexado ver en estos mares un pez á quien los Naturales conocen por el nombre de *Castañola*, que me

me aseguran han tomado de los Catalanes, en cuya costa era conocido ántes que en la nuestra. Yo me persuado será el mismo que Rondelecio describe baxo el nombre latino de *Chromis*, y á quien dicen llaman los Provenzales y Genoveses *Castaño* por el color de su cuerpo: de el asegura es casi en todo semejante á la *Chepa* ó *Melanuro*, aunque sus ojos son mas pequeños, y carece de manchas sobre la cola, y añade con Aristóteles que estos peces son de exquisito oido, y que tienen cierto gruñido, de donde yo infiero que el nombre *Castañola* no le proviene de su color, sino de este ruido, que se asemeja al sonido de una castañeta, que eso vale en gallego y catalan *Castañola*, y eso significa el de *Snapper* con que le denominan los Ingleses.

Nuestro Gerónimo de Huerta le da el nombre de *Cromis*, y dice que es solitario, y que en el verano es el mejor de todos los pescados; pero me parece que si es el mismo que la *Castañola* se equivoca mucho, pues los Pescadores de esta costa convienen con Rondelecio en que su comida es de poca estimacion, y su carne blanda é insípida, de modo, que solo se puede usar frita y asada.

Linneo le supone de cola partida, pero Rondelecio en su diseño la pinta igual y algo redonda.

PAM-

PÁMPANO.

Sp. 15. Sparus salpa cauda bifida lineis fulvis longitudinalibus utrinque undecim.

El *Pámpano* ó *Salpa* es del tamaño del *Ollomol*, solo que es mas chato, los hay de dos colores, unos variados de listas amarillas, y otros negros ó parduscos; tienen por costumbre ocultarse debaxo de las boyas, ó de algun madero que se halle flotante, su comida es de poca estimacion.

DENTON.

Sp. 20. Sparus dentes cauda bifida, corpore variegato, dentibus quatuor majoribus.

El *Denton* no es muy freqüente en esta costa, aunque á veces se ven algunos, diferénciase poco del *Besugo*, tiene no obstante la boca mas chica, y en la quixada superior dos dientes mas salidos afuera, de donde le viene el nombre de *Denton*.

Los *Dentones* son parecidos á nuestros *Buraces* ó *Panchos*.

PANCHO Ó BURAZ.

Aunque freqüentísimo este Pez en nuestra cos-

costa, no me atrevo á determinar la especie á que corresponde entre los *Esparos*, se parece mucho al *Denton*, como dexo advertido, y aun nuestros Pescadores aseguran que los que en Cádiz tienen este nombre son los *Panchos* ó *Buraces* de nuestra costa, en la qual les dan el primer nombre, en la de la Coruña y mar del Norte, y en las del Mediodia el segundo. Estos Peces rara vez llegan á una quarta, y difieren de los *Besugos* en ser un poco mas anchos: suelen comerse fritos, y no son desagradables; en verano freqüentan la costa, y suelen servir de entretenimiento á los Pescadores de caña, que nunca sacan gran jornal en esta pesca.

BRECA.

Sparus Erythrinus corpore rubro, pinnis cœruleis: varietas Oceani Hispanici.

De la *Breca* dice nuestro Diccionario castellano que es muy parecida al *Besugo*, y que en Galicia le dan el nombre de *Ollomol*, es cierto que la *Breca* se parece á este Pez, pero en Galicia no le confunden con él; y aunque es poco comun le llaman como en otras partes *Breca*, y en la Ria de Pontevedra *Abrota* ó *Abretan*.

El nuevo Diccionario de Terreros padece como en casi todos los Peces notable equivo-

ca-

cacion, pues al nombre de *Breca* pone el sinónomo *Alburno*, pececillo de Rio enteramente distinto: yo no se si en alguna parte darán este nombre á la *Breca*.

Esta se diferencia del *Ollomol* en que tiene el ocico mas agudo, y el lomo purpúreo, el vientre blanquizco, y las aletas azuladas.

Linneo no trae especie en quien concurran todas estas circunstancias, y así se podrá colocar como una diferencia del *Erytrino ó Ollomol*.

Gen. 166. LABRUS. Los dientes agudos, los labios sencillos, el cuerpo pintado de varios colores.

BUDION.

Sp. 8. Labrus pabo viridi cœruleo, sanguineo, canoque varius, cauda bifida.

Son varias las diferencias de este Pez, si solo se atiende á los colores de que está manchado, la denominacion que le da Linneo conviene á una de estas en quien concurren agradablemente convinados los quatro colores purpúreo, verde, azulado y blanco.

En Galicia tiene el *Budion* otros dos nombres que son el de *Pinto* y *Merlon*, todos alu-

si-

sivos á su color, pues el de *Pinto* conviene por sus manchas varias al *Pabo* de Linneo, y el de *Merlon* á otra diferencia que tiene el lomo negruzco, y el vientre aparduscado del color del *Mirlo*, á quien en Gallego llaman *Merlo*.

Rondelecio da á estos Peces el nombre de *Tordos*, y de ellos pone doce diferencias, de las quales algunas corresponden á otros, que aunque convienen entre sí en la substancia de su carne, difieren en la especie.

Persuádome que una de estas es la de que habla Huerta baxo el nombre de *Zorzal*.

Todos los Peces de este género son *Litorales*, y muy comunes en las peñas de esta costa, pues viven generalmente de algas, y otras yerbas marinas.

Su carne es muy blanda y facil, y suele servir guisada, cocida y frita.

MARAGOTA.

Sp. 19. Labrus guaza fuscus, cauda rotundata radiis membrana superantibus.

Como son tantas las diferencias de *Tordos* es dificil atinar á qual precisamente corresponde este Pez, cuyo nombre es provincial de Galicia, yo no le conozco equivalente en castellano, me parece que de los que trae Linneo á el que mas se aproxîma es al *Labrus guaza*, con

con quien conviene en el color, en la forma de la cola, y en que sus espinas sobresalen á la membrana que las une; pero se diferencia en el numero de aquellas, pues en la del lomo tiene veinte y una espinas, y once radios, y en la del anus tres y nueve radios.

En Rondelecio se asemeja á la primera especie en tener el lomo pardusco, y el vientre blanquizco.

La *Maragota* se parece mucho al *Budion*, freqüenta como él las peñas de la costa, adonde por lo comun se pesca á la vara: su carne es igualmente blandúcha, fácil y desabrida, y así le conviene un guiso en que sobresalga el agrio y las especias, ó servirla frita y rebozada con harina para que adquiera alguna consistencia.

TORDO ZORZAL O SERRANO.

Sp. 21. Labrus tinca rostro sursum reflexo cauda in extremo circulari.

Entre las muchas especies de *Tordos* de que habla Rondelecio, la una de ellas es la presente llamada en nuestra costa *Vello* (que quiere decir viejo) y *Serran*, los Franceses le dan igualmente el nombre de *Vieille*, y los Mallorquines el de *Serrano*, sin duda con la alusion al color pardo de su lomo, que es el

de que comunmente usan las gentes del campo.

El Comentador de Plinio le da el equivalente de *Zorzal*, que igualmente que el de *Tordo* adoptó en castellano.

Llámese como quiera este Pez, su comida no es de las mas apreciables, pues su carne es floxa y desabrida, y solo soportable frita y rebozada con harina que le da alguna consistencia.

La lista publicada por el Regente de Mallorca trae dos especies de *Serranos*, y quatro de *Tordos*, y me persuado son todos de un mismo género, y que deben reducirse al de los *Labros* ó *Budiones*.

En otra lista de Peces de la costa de Ceuta veo uno llamado *Peto*, nombre que en gallego y portugues significa el ave llamada Pico, y siendo en su color muy parecida al *Zorzal* ó *Tordo*, me hace sospechar si el *Peto* de Ceuta, donde se conservan muchas palabras portuguesas será nuestro *Zorzal* ó *Vello*.

BARALLOCA.

Solo puedo hablar de este Pez por el informe que me han hecho los Pescadores de esta costa, que aseguran se parece al *Vello* ó *Tordo*, que tiene la cabeza grande, el cuerpo pardo y sin escamas, y que su comida

es

es de mal gusto, y por consiguiente de poca estimacion.

REY.

Sp. 31. Labrus libens pinna dorsi ramentacea, corpore fusco livido.

Este pescadillo, que por lo regular no pasa de un pie, le aplico á la especie arriba señalada, porque á la verdad con ninguna le hallo mas semejanza, el que yo he reconocido era de un color azul de safre, que le teñia todo el lomo, la cabeza y aletas, y tenia el vientre entre roxo y blanco. En frances le dan el nombre de *Perroquet* (Papagayo), y tambien el de *Vielle* ó *Vieja*, sin duda con alusion á sus labios que tiene arremangados, como los de nuestro *Vello*.

En una relacion de Peces de la costa de Andalucía, veo cerca de la *Doncellita* uno llamado *Fajoa*, que dice es de color azulado, de ménos de una quarta, y de buen comer, señas, que aunque vagas, pueden convenir á nuestro *Rey*, que en la forma exterior se parece á las *Doncellitas* y á las *Cabras*. No le conozco nombre en castellano, ni es muy comun en esta costa. Su comida es como la de los mas de su género, blanda y desabrida, y así el aderezo que mas le conviene es frito ó guisado con cosa que le releve el gusto.

No se debe confundir este Pez con el *Peje Rey* del Mediterráneo, que es nuestro *Pion*, ni con el *Peje Rey* de los Portugueses, que es el *Thimalo* ó *Viola* especie de *Salmon*.

MERO.

Sp. 40. Labrus Merula cœruleo nigricans.

El *Mero* de que aquí trato, no es el *Mero* de altura, y del género de las *Percas*, sobre cuya correspondencia no dexan de ocurrir algunas dudas; es un pescadillo saxatil, ó de cuchara del género de los *Labros*, muy comun entre las rocas de la costa, adonde suelen pescarlo con la vara: su tamaño por lo comun es de nueve á doce pulgadas de largo, y á veces de mas, su color pardusco, y su cabeza osea y roma como la de la *Alfondega*, Rondelecio le coloca entre los *Tordos*, y le da el nombre de *Merula*, sin duda por la semejanza que por su color tiene con la *Mirla*.

Este *Mero*, como todos los Peces de la costa, es de carne blanda y delicada, algo insípida; pero sana y facil, y así no le conviene otra preparacion que frito y rebozado con harina, que le da alguna mas consistencia.

Gen. 167. SCIÆNA. La cabeza y las opérculas escamosas. El lomo con un canal ó estuche adonde se recoge la aleta dorsal.

CORVINA.

Sp. 2. Sciœna lepisma pinna dorsali intra duo folia squamea recondenda.

Este Pez tiene el mismo nombre en gallego que en castellano, es comun en nuestra costa, y mas freqüente en el Miño á su entrada en la mar, adonde se cogen muchas con la red llamada Algerife; su carne es dura y seca, y por consiguiente de poco aprecio, su comida es cocida.

Rondelecio asegura que solo es comun en el Nilo, pero lo que llevo dicho prueba que tambien se halla en otros rios.

En algunas partes suelen salarlo, pero como es tan seco vale bien poco.

Gen. 168. PERCA. Las opérculas escamosas y serratas, en el lomo dos aletas espinosas separadas.

ROBALO.

Sp. 5. Perca labrax pinnis dorsalibus secundæ radiis 14.

Al *Robalo* no le conozco nombre propio en castellano, á no ser que se quiera adoptar el de *Lubina*, de que usa el Editor de las láminas de animales del Real Gabinete, pero este es tomado del frances, en cuya lengua se llama *Loubine* y *Loup*, porque es muy boraz y destructivo de todo género de peces.

Rondelecio dice que los Españoles le llaman *Lupo*, y que hay dos diferencias, el uno de lomo azulado y vientre blanco con manchas negras, el otro sin ellas, llamado *Laneo* por la blancura y delicadeza de su carne.

Gouan aplica este Pez como Linneo al género de las *Percas*, y le da en frances el nombre de *Loup*.

Estas diferencias de nombres que usan los autores Franceses me hace sospechar que entre *Lobo* y *Lobina* hay alguna diversidad, y que el primero es propiamente nuestro *Robalo*,

y

y la segunda la *Robaliza*, que algunos Pescadores de esta costa creen con poca razon ser la hembra del *Robalo*.

El *Robalo* es un Pez de cuerpo aovado, la cabeza escamosa, la boca grande, los dientes pequeños y agudos, por mas que Rondelecio le haya creido sin ellos, los ojos grandes y rasgados, las nadaderas del lomo dobles, la primera espinosa, la segunda radiada, y la de la cola cortada rectamente.

Es Pescado de altura y litoral, pues suele entrar en los rios y estanques, se mantiene indistintamente de peces, de limo y de algas.

Su carne especialmente de los de altura, es excelente, muy blanca y delicada, se come cocida con aceyte y vinagre, y frita, su hígado asado y aderezado con zumo de naranja, segun Rondelecio es delicadísimo.

A la hembra del *Robalo* llaman nuestros Pescadores *Robaloa*, y solo se diferencia en que tiene mas vientre, y es algo mas ancha que el *Robalo*.

ROBALIZA.

Sp. 7. Perca nilotica pinnis dorsalibus subdistinctis, caudali integra.

Creo que la *Robaliza* sea el mismo Pez que en castellano se llama *Lisa*, muy cono-

cido con este nombre en los puertos de Andalucía, adonde algunos la tienen por una especie de *Mugil*; en Asturias le llaman *Lubina*, lo que me confirma en la diferencia que apunto hablando del *Robalo*: la que yo he reconocido tenia un pie de largo, el cuerpo algo mas comprimido que el del *Robalo*, el color del lomo pardo, y el de los costados y vientre plateado, la cabeza aplanada y aguda, los ojos azulados, y su iris dorado, las aletas del lomo dobles, la primera compuesta de ocho espinas, y la segunda de una espina y doce radios, la del anus de tres espinas y once radios, las pectorales de una espina y cinco radios, cuyas circunstancias me hacen aplicarla á la séptima especie de este género á la que se aproxîma mas que á ninguna otra.

La *Robaliza* freqüenta las riberas, y se introduce como el *Robalo* en los rios y estanques, especialmente en verano, que huyendo del calor busca la frescura de las aguas. En su tamaño difiere mucho del *Robalo*, pues por lo comun no pasa de una tercia, su carne es muy parecida á la de aquel Pez, aunque mas fina, y su uso es cocida con aceyte y vinagre, ó frita, de cuyos modos es igualmente gustosa.

MERO DE ALTURA.

Sp. 22. Perca scriba pinna dorsali monopterygia, spinis undecim cauda bifida. B. 7. D. $\frac{11}{12}$ P. 17. V. $\frac{1}{5}$ A. $\frac{3}{9}$ C. 16.
Varietas Occeani Gallaici.

Si hemos de estar al dicho de los Pescadores de esta costa el *Mero* no es otra cosa que la *Cherna*, pues con la leve diferencia de llamarlo *Cherla* hacen sinónomos estos dos nombres, y conviene en que el *Mero* ó la *Cherla* habita en un mismo mar á ciento y veinte brazas de fondo, y distante quatro ó cinco leguas de la costa, que vive en cavernas, y que solo se pesca en verano; pero yo en Portugal he comido el *Cherne* en el mes de Abril, y esto me hace dudar que sea uno mismo, porque segun los mismos Pescadores el *Mero* solo aparece en Junio.

Las relaciones que he tenido presentes de Andalucía, Ceuta y Mallorca hacen pescados distintos la *Cherna* y el *Mero*, pero como no explican si el *Mero* de que hablan es litoral ó de altura, no me sacan de la dificultad.

Nuestro Diccionario dice es pescado grande y corpulento, de escamas pequeñas, cuello gordo, y color obscuro con seis aletas, una en el lomo, dos junto á las agallas, dos en el

el baxo vientre, y otra junto á la cola, que carece de dientes; que tiene la lengua muy áspera, y el paladar carnoso, que su carne es muy blanca, tierna y agradable al gusto, y su largo de seis pies; pero se equivoca con Huerta en darle el equivalente latino *Merula*, pues este nombre corresponde al *Mero* pequeño ó litoral, que es especie de *Tordo*, como se puede ver en el mismo Plinio, que habla de los dos baxo un contexto.

A mí tambien me parece que el *Mero* es distinto de la *Cherna*, y solo reparo, que el Diccionario supone aquel sin dientes, quando realmente los tiene en tres ó quatro órdenes, y aunque menudísimos, bastante perceptibles y punzantes.

En el dibuxo del *Mero* que publicó Don Juan Bautista Bru, como exîstente en el Real Gavinete de Historia Natural, hallo difiere del que yo he reconocido en que solo le representa con tres espinas en el lomo, siendo así que el que yo he visto tenia once.

Tampoco hallo en las especies que Linneo trae en el género *Perca* ninguna en quien convengan todas las señales que he visto, en el que tuve presente, y aunque al principio dudé si le aplicaria á este género ó al de los *Esparos*, al cabo me determiné por el primero, advirtiendo que su membrana branchial constaba de

sie-

siete radios, quando la de aquellos no pasa de cinco ó seis, y que los dientes son enteramente distintos, pues los *Esparos* los tienen caninos y molares, y el *Mero* menudísimos y agudos.

Estas consideraciones me obligáron á la descripcion que precede con el nombre de variedad del Océano Gallego, y que sospecho será comun á todo el Hispánico, y aun á los mares de nuestra América, adonde se hallan con mas freqüencia que por acá.

Entre los antiguos no hallo nombre que precisamente convenga á este Pez, pues aunque el intérprete de Aristóteles Gaza da al griego *Orphos* el equivalente de *Cernua*, ni conviene precisamente al que Rondelecio trae con el nombre de *Orpho*, ni la *Cernua* es en mi concepto el *Mero*, como llevo dicho.

Este último autor dice que los Griegos modernos dan el nombre *Orpho* á un Pez distinto del que describe, y mucho mayor, y yo no dudo que este sea el verdadero *Mero*, en quien concurren las circunstancias de ser pelágico ó de altura, de vivir retirado en cavernas durante los frios, y solitario ó huérfano, pues rara vez se pesca mas de uno, y aun añado, que el diseño que trae Rondelecio del *Orphus* de la pequeña especie, es bastante parecido al *Mero* de la primera, que he tenido presente.

Es-

Este era de una vara de largo, y de un pie de ancho, y ademas de las circunstancias anotadas, he advertido que sus opérculas terminaban en un ángulo agudo y punzante, y que en el testuz tenia unas como conchuelas parecidas en sus istrias á las *Pechinas*, y muy adherentes al hueso; de suerte, que no pude separarlas con la punta de una nabaja.

Su carne es muy blanca, y se separa en hojas consistentes y suculentas, parecida bastante á la de los *Esparos*, aunque de mejor gusto, y especialmente en la ventresca la hallé muy substanciosa y delicada. Puede comerse frita, cocida, y en escaveche.

CABRA.

Sp. 33. Perca cabrilla, pinna dorsali unica, cauda sublunata, lituris flavis, fuscis, cœruleis, longitudinalibus, transversisque variegata: varietas maris Gallaici.
Perca channa Rondelet.

A esta especie de *Perca* es á la que nuestro Huerta llama *Canas* viejas, fundado sin duda, en que dice Rondelecio, que en España se llaman *Serranos*, y en que á estos en algunas partes les dan el nombre de *Vellos* (viejos); pero se equivoca, pues ni aun en la especie convienen: la *Cabra* de esta costa es una diferencia

cia de la *Perca Cabrilla* de Linneo, como se puede ver, confrontando su descripcion con la mia, formada despues de haber reconocido menudamente este Pez, que suele no pasar de una quarta, y aunque el fondo de su color encarnado tiene unas listas transversales parduscas, que cruzan otras longitudinales cerúleas; es pescadillo de altura, y no sé si acaso será el mismo que con el nombre de *Cabra* de altura ó *Locha*, acaba de publicar el Disecador del Real Gabinete, pues aun no llegó á mis manos su diseño.

La carne de la *Cabra* ó *Cana* es floxa, fácil y de poco gusto, y se debe comer frita y rebozada con harina, como los mas de los pescados blanduchos ó de cuchara.

Gen. 170. SCOMBER. La cabeza comprimida y sin escamas, el cuerpo lo mismo, y abarquillado en la parte posterior con varias aletillas espúrias.

SARDA.

Sp. 1. Scomber pinnulis quinque in extremo dorso, spina brevi ad anum.

La *Sarda*, llamada en frances *Maquereau*, *Auriol* y *Horreau*, es un Pez muy conocido, de un pie de largo, de cuerpo redondo y carnoso, sin escamas, y en todo muy parecido al *Atun*, camina en compañía como la *Sardina*, y hace, segun Mr. Anderson, viages semejantes á los del *Arenque*; sin duda que en ellos perece con mas freqüencia de algun tiempo á esta parte, que antiguamente, pues ya se vé raras veces en nuestra costa; por cuya razon son estimadas las pocas que se cogen.

A la cria de este Pez llaman en Galicia *Macareu*, tomado del frances *Maquereau*, y de ella es de lo que componian los antiguos el famoso salsamento, llamado *Garo*, disolviendo la carne en aceyte, y conservándola por largo tiempo para aderezar otros manjares. Nuestra

Car-

Cartagena era famosa por la abundancia, y delicadeza de este Pez, que de su nombre latino comunicó el de Escombraria á una Isla vecina á aquella Ciudad.

Aunque no tan celebradas como el *Garo* de los antiguos, no dexan de tener estimacion nuestras *Sardas*, especialmente en el verano que estan mas crasas.

Rondelecio da el nombre de *Pelamide Sarda* á este pez, y el de *Escombro* á la *Caballa*, que aunque semejante se distingue fácilmente con solo cotejar los dos diseños que en el capítulo siete, y en el doce trae este autor; pero para los que no lo tengan diré, que la *Sarda* tiene el color del lomo mas verde que la *Caballa*, y vetado transversalmente de lineas obscuras, el vientre mas lleno, y en la parte posterior del anus una espina ó espolon muy agudo, que no se halla en la *Caballa*; cuya carne es mas seca que la de la *Sarda*, que la tiene crasa y substanciosa, siendo el mejor modo de comerla asada, y aderezada con zumo de limon y pimienta.

BONITO Ó BONITALO.

Sp. 2. Scomber pelamis pinnulis inferioribus VII. lineis utrinque quatuor nigris.

Al *Bonito* nombran igualmente *Bonitalo* en algunas partes, en gallego no tiene otro nombre que el primero, y aunque por lo ordinario no es muy comun en esta costa, á veces suele aparecer en bandadas, que es la forma en que camina: díxose *Bonito* porque la mezcla de lineas negruzcas y amarillas le hace parecer hermoso, y de agradable vista en las aguas.

Este Pez es un medio entre el *Atun* y la *Sarda*, aunque mas pequeño que éste, y mas grande que aquella, pues á veces llega á tener dos y tres pies de largo; su cuerpo es rollizo, carnoso, y cubierto de escamas menudas, y muy adherentes á la piel, el fondo de su color es azulado, distinguen su cuerpo quatro rayas color de paja, que van de la cabeza á la cola, adonde se reunen, sus ojos son grandes y vivos, y su cola semilunar.

La carne del *Bonito* se parece en el gusto á la de la *Sarda*, pero es mas dura, y de dificil digestion, se suele comer cocida con azeite y vinagre, salada y en escaveche, y solo se aprecia entre las gentes del mar y del Pueblo.

Pés-

Péscase regularmente al anzuelo y á la vela, y á veces solo con tender desde una entena la liña ó cordel cebado con dos plumas blancas de paloma, á que se tiran ávidamente creyéndolas un pez volador.

Rondelecio da el nombre de *Amia* al *Bonito*, y dice le conviene por caminar en bandadas, y aunque difiere en la posicion de las vetas ó rayas, como en su diseño se hallan los siete apéndices ó pínnulas de la cola con que le caracteriza Linneo, me hace creer sea uno mismo.

ATUN.

Sp. 3. Scomber Thynnus pinnulis utrinque octo.

Estos Peces tan conocidos en los mares de Andalucía, á cuyos habitadores ha enriquecido su pesca en otro tiempo mas que ahora, aunque habitan por lo ordinario entre los trópicos, en cuyos mares hallan entre el sargazo ó alga marina el alimento que mas les agrada, no dexan de freqüentar tambien nuestra costa, y á veces suelen cogerse en ella nada inferiores á los del Mediterráneo, pues no baxan de doce y catorce arrobas, su figura es parecida á la *Sarda*, bien que su cuerpo está cubierto de escamas, y tiene la piel bastante suelta, su cabeza es puntiaguda, sus dientes agudos y pequeños, y las opérculas dobles, su lomo es ne-

gruzco, y en él tiene dos aletas desde la segunda, de las quales hasta la cola tiene otras ocho aletillas espúrias, y otras tantas en la parte opuesta, contenidas entre la aleta anal y la caudal, ésta se halla cortada en figura de media luna, y en ella consiste su principal fuerza y defensa.

El *Atun* es naturalmente tímido, y basta que truene ó sobrevenga algun ruido para que huya, y aturdido caiga en las redes.

La carne del *Atun* es fuerte y de mala digestion; por cuyo motivo es preciso comerla despues de salada y macerada por algun tiempo, la de la *Ventresca* es mas delicada y crasa, y se suele poner en escaveche, y servir empanada con varios condimentos, de cuyo modo tiene muy buen gusto, tambien la sirven asada y sazonada con aceyte, pimienta y limon; de todos modos se consume con abundancia en todo el Mediterráneo, despachándola en barriles, y dividida en trozos, y en esta forma la dan el nombre de *Tonina*.

En la carta dirigida por nuestro erudito Sarmiento á su ilustrado amigo el Duque de Medína-Sidonia, sobre la decadencia de sus Almadrabas en Andalucía se puede ver con mas extension la Historia Natural de los *Atunes*, sus viages, y su pesca, con los diversos nombres que les daban los antiguos, segun las diversas edades de su vida.

XU-

XUREL.

Sp. 6. Scomber Trachurus pinnulis unitis, spina dorsali recumbente, linea laterali loricata.

Al *Xurel* llaman igualmente en Galicia *Escribano* y *Chicharro*, nombre tomado del de *Chicarou*, que le dan en la Gascuña; en el resto de Francia le llaman *Sieurel* ó *Siourel*, y tambien *Maquereau batard*, porque es parecido á la *Sarda*, de cuya familia le cuentan los Naturalistas, pero es mas pequeño, mas chato, y su cabeza ménos aguda, distinguiéndose particularmente en que la linea lateral se compone de una fila de escamas tan espinosas, y ásperas que parecen una sierra.

El nombre de *Xurel* es corrupcion de la palabra griega *Sauru*, de que se sirve Aristóteles quando habla de este Pez. De ella hicieron los Romanos, segun Rondelecio, su nombre *Sauro*, y los Franceses el de *Sieurel*, que nosotros corrompimos en *Xurel*, por la facilidad con que solemos convertir la *s* en *x*.

El *Xurel* vive en compañía como las *Sardinas*, y su pesca suele ser abundante en esta costa, pero su carne, que es mas dura que la de la *Sarda*, tiene poca estimacion, se come asada y frita, tambien se suele salar, principalmente quando es de la especie mayor, que

no es muy comun en estos mares, y sí en los de Asturias,

CABALLA.

Sp. 7. Scomber Hippos pinnulis unitis, operculis postice maculæ nigræ Scomber. Rondelet.

Suelen algunos confundir la *Caballa* con la *Sarda*, de esta dice Rondelecio que en España se llama *Caballa* y en Francia *Veirat* y *Lacert*, el primer nombre por su transparencia parecida á la del vidrio, y el segundo por la semejanza que la variedad de sus colores tiene con los del lagarto; pero aunque convengo en la segunda etimología, no me acomoda la primera, y creo que el nombre *Veirat* frances es corrupcion del *variegatus* latino, que es lo mismo que pintado ó variado de fajas de distintos colores, como lo está la *Caballa*.

Se diferencia de la *Sarda* en que esta tiene mas vientre que la *Caballa*, y principalmente entre el anus y la aleta que le sigue hasta la cola una espina muy aguda de que carece la *Caballa*.

La carne de estas es ménos substanciosa que la de aquellas, y por consiguiente tiene muy poca estimacion; suele comerse frita y cocida con aceyte y vinagre.

Al

Al macho de la *Caballa* llaman en gallellego *Rinchon*.

Gen. 171. MULLUS. La cabeza comprimida declive, y escamosa. Cuerpo rubicundo y muy escamoso.

SALMONETE.

Sp. 1. Mullus barbatus cirris geminis, corpore rubro.

Este Pez, que entre los Romanos tuvo la mayor estimacion, es de los que mas freqüentan nuestras Rias, en las quales suelen darle generalmente el nombre de *Barbo*, sin el riesgo de que se confunda con los de rio, porque no se hallan en los que desembocan en nuestra costa: tambien se conoce en ella con el nombre vulgar castellano de *Salmonete*, que á decir verdad en nada le conviene, pues el *Barbo* ninguna semejanza tiene con el *Salmonete*; por lo comun aquel en nuestros mares es desde una quarta hasta una tercia de largo, pero en los de Portugal los he visto de mas de media vara; su cuerpo y cabeza forman como una especie de giba ó corcoba, sus ojos son encarnados, su boca pequeña y sin dientes, tiene pendientes de la mandíbula inferior dos barbi-

llas blancas que le caracterizan, por las quales le han dado el nombre de *Barbo*, su color purpúreo se divisa al traves de las escamas, que estan ligeramente teñidas con unas listas doradas que se desvanecen luego que se muere este Pez; cuyas aletas jugulares son del mismo color, blancas las del pecho, y encarnada la de la cola.

La carne del *Barbo*, aunque consistente y dura, es estimada, pero á veces se halla ingrata por haber contraido el gusto del fango en que algunos suelen alimentarse; cómense cocidos con aceyte y vinagre, fritos, y quando son grandes, asados y sazonados con un salmi formado de su propio hígado, aceyte, pimienta y zumo de limon, pero de todos modos conviene no retardar mucho su uso, porque se conservan dificilmente frescos.

Entre los antiguos, como dexo dicho, fué tan estimado que á veces se solia pagar á peso de oro; y el célebre gloton Apicio propone como excelentes los *Barbos*, recogados en el famoso Garo de amigos, que era el salsamento que se preparaba de los *Escoméros* ó *Sardas* de nuestra Cartagena, lo que no desaprueba Rondelecio, pues asegura que él á veces solia hacer esta salsa con *Anchoas* incorporadas y derretidas al fuego con aceyte y vinagre, y mezcladas con el hígado de este Pez.

Es

Es bueno tambien saber que el mismo Rondelecio siguiendo á Plinio y Dioscórides, asegura que la freqüente comida de los *Barbos* disminuye la vista, y perjudica á los nervios, porque consume ó perturba los espíritus vitales,

Gen. 172. TRIGLA. Cabeza osea y escabrosa, cuerpo con barbillas entre las aletas pectorales.

CUCLILLO Ó ESCACHO.

Sp. 3. Trigla Gurnardus varia, rostro diacantho, aculeis geminis, ad utrumque oculum.

Este Pez muy parecido y fácil de confundir con la *Alfondega* ó *Golondrina* por su figura se diferencia algo de aquella en que el color de su lomo es encarnado, tirando á pardo, y mas obscuro que el de la *Fondega*, conviniendo en lo demas. Su carne es del mismo gusto, y se emplea del mismo modo.

No le conozco nombre castellano, y me parece se le podria adaptar muy bien el de *Cuclillo*, de que usa Huerta. Los Catalanes le llaman *Rubio* con alusion á su color, y por el mismo motivo los Franceses le dan el de *Rouget*.

El gallego *Escacho* á mi entender proviene

ne de la circunstancia de tener su mandíbula superior dividida en dos partes por un segmento de círculo, y de que en el dialecto gallego llaman *escachar* la accion de hender ó dividir, y *escachado* lo hendido.

La denominacion de *Gurnardus* de que se vale Linneo para distinguirle de las demas especies está tomada del ingles *To Gurnard*, que significa *Cuculus marinus* ó *Escacho*.

GOLONDRINA Ó ALFONDEGA.

Sp. 6. **Trigla Hirundo digitis ternis, linea laterali aculeata. Trigla capite aculeato, appendicibus utrinque tribus ad pinnas pectorales Arted. Gen. 44. syn. 73.**

Hay muchas variedades en este género, y no son ménos los nombres con que se conocen: yo hallo gran conformidad en las tres especies á que Linneo denomina con los nombres de *Cuculus*, *Lucerna*, *Hirundo*. Huerta distinguió el *Cuclillo* de la *Lucerna*, pero adoptó aquel nombre porque es mas conocido en castellano: en gallego dan el de *Fondega* y *Golondrin* á la especie que Artedio caracteriza con la circunstancia de tener seis apéndices ó barbillas entre las aletas pectorales. Esta es la que yo he reconocido, á quien he visto dar los dos nombres gallegos que llevo dicho, y á quien los

los Catalanes llaman *Lluerna*, palabra corrompida de *Lucerna*, pues los Pescadores se detienen poco en las pequeñas diferencias de los Naturalistas. Gouan en su género diez y nueve le dá el nombre frances de *Hirondelle* que equivale al gallego *Golondrin*: entre los Portugueses me parece que por las señas es la que llaman *Garoupa*, y entre los Italianos segun Rondelecio se le dá el nombre de *Coccon*, *Cuclillo*.

El *Cuclillo* ó *Fondega* que yo he reconocido tenia el cuerpo redondo, y de figura cónica, de color encarnado en el lomo, y blanquizco en el pecho, la cabeza lisa galeata y hundida entre los ojos con dos espinas en la parte posterior de estos, la mandíbula superior cortada, y esta y la inferior edéntulas, pero ásperas, el paladar liso, la lengua osea, las opérculas sencillas, lisas y terminadas en espina, la membrana branchial con siete radios, las aletas del lomo dobles, la primera con nueve espinas, la segunda con diez y seis radios, acompañados de dos filas de menudas espinas, que forman como un canal donde se recogen, las aletas jugulares redondas con nueve radios, tinturadas interiormente de verde y pardo en fajas ondeadas con un galón azul al canto, y exteriormente de pardo, roxo y amarillo, las aletas pectorales de seis radios,

la

la del anus de diez y seis, la de la cola cortada en media luna, y tinturada de roxo, la línea del lomo recta, parda y áspera, las escamas casi imperceptibles, en la clavícula dos espinas, y entre las aletas jugulares y las pectorales seis apéndices ó barbillas; de suerte que le conviene perfectamente en la mayor parte la descripcion de Rondelecio, aunque distinga el *Cuclillo* del *Golondrin.*

Su carne es un poco seca, pero excelente para sopa: se come igualmente cocida con aceyte y vinagre, y segun Rondelecio con azafran, pimienta y apio.

PIRLO.

Trigla caput galeatum lineis scabris; corpus, digiti liberi ad pinnas pectorales 2.
Varietas Oceani Gallaici.

Dan el nombre de *Pirlo* en nuestra costa á una especie de *Alfondega*, á quien no hallo mas diferencia de ésta, y del *Escacho* ó *Cuclillo* que tener solo dos barbillas entre las aletas pectorales, y la mandíbula superior igual, el lomo tiene encarnado, el vientre blanco, y las aletas mezcladas de los mismos colores.

Como no he podido reconocerlo bien no me atrevo á determinar la especie á que corres-

responde, ni el número de espinas y radios de sus aletas.

En la cocina se hace de su carne igual uso que de la *Fondega* y *Escacho*.

Gen. 178. SALMO. Cabeza lisa, dientes en las mandíbulas, la aleta dorsal ternillosa.

SALMON.

Sp. 1. Salmo salar rostro ultra inferiorem maxillam prominente.

Es el *Salmon* un pez propio del Océano, y de los rios que desaguan en él, y no conocido de los Naturalistas griegos, que por consiguiente no pudiéron darle nombre, siendo el que tiene puramente latino; de cuya lengua se ha transmitido á todos sus dialectos, y aun á otros de Europa. Este Pez es mas freqüente en los rios que mas distan del Mediodía, lo que se verifica en las costas de nuestra Península, siendo abundantísimo en las de Asturias, y demas que miran al Norte, y no tanto en las del Occidente: no obstante no faltan en casi todos los rios de Galicia, y en algunos son delicados y sabrosos, aun en los meses del estío, en que por lo comun no tiene estimacion en otras partes.

Lo

Lo conocido de este Pez me dispensa de hacer de él una circunstanciada descripcion, y basta solo decir que su género se caracteriza particularmente por una aleta negra y ternillosa que tiene en la parte posterior del lomo, siendo la que le antecede, las del pecho, vientre y anus de la forma ordinaria, y sostenidas de diversos radios inermes.

Entran los *Salmones* en los rios de Galicia desde el mes de Enero, y suben por ellos hasta que su poco fondo y escasez de aguas no les proporciona resguardo, desovan en los placeres ó arenales, y se vuelven al mar hasta la siguiente sazon en que repiten sus viages.

Luego que los *Salmoncillos* (á quien en Asturias llaman *Esquines*) llegan al tamaño de quatro ó cinco pulgadas baxan al mar donde se crian, y donde perecen muchos devorados por otros peces.

El *Salmon* es de los peces mas delicados, su carne se adereza indistintamente cocida en agua, vino ó leche, escavechada, frita y empanada; de cuyo modo se conserva muchos dias. En el Norte es uno de los ramos de salazon mas proficuos, pero en nuestra costa pocas veces llega el caso de dársele este empleo, porque apénas son bastantes los que se pescan para satisfacer el gusto de los que le apetecen fresco.

Aun-

Aunque por este motivo no es en nuestros puertos un gran artículo de salazon, no obstante algunas veces suele acaecer que entran tantos en ellos, que sino se supiese algun modo de conservarlos, seria preciso venderlos á baxo precio, ó abandonarlos.

Todo el mundo sabe que los peces se pueden conservar largo tiempo en el yelo ó en la nieve, y que así se conducen á largas distancias, pero esta fácil precaucion se vuelve inútil, y aun perjudicial, si durante la marcha sobreviene algun ayre meridional y templado que cause desyelo, pues á este se sigue indefectiblemente la corrupcion y la perdida del pescado, que solo subsistia por la falta de comunicacion con el ayre exterior.

Otros modos hay ménos contingentes, y que en nada perjudican al gusto de este delicado Pez, el mas fácil y sencillo, pero que no sirve para largas distancias, es el de enterrarlo en lugar sombrío (como una bodega) luego que se pesca y limpia de las agallas é intestinos, envuelto en ortigas ó ramas de tomillo, ó de otras plantas olorosas, y vuelto á cubrir con la tierra que se sacó del hoyo: así le conservan, segun Duhamel, los habitadores de la Bothnia Occidental, y así le he visto conservar muchos dias en este País, quando se recela no pueda guardarse fresco para algun festin.

Otro

Otro modo igualmente fácil es el de limpiarlo y labarlo luego que se coge, y hacerlo cocer en agua con un poco de sal, y teniendo al mismo tiempo á calentar una porcion de vino, al que solo se le dexará levantar el primer herbor, puesto el *Salmon* cocido y sin agua en una cazuela vidriada, echárselo encima hasta que lo cubra, y luego tapar la cazuela de modo que no entre ayre; así se conserva hasta quince dias, y se puede servir, bien sea fiambre sobre una servilleta, guarnecido con peregil, y sazonado con agraz ó limon, bien con aceyte y vinagre, ó con todos los mas condimentos que se le suelen hacer.

Los Ingleses le conservan en una especie de salmuera en que se guarda dos y mas meses preparándola de este otro modo.

Luego que el *Salmon* sale del rio se le separan seis ú ocho dedos por la cola, y el resto se divide en dos porciones iguales segun su largo, labándolas si puede ser en agua salada, y sino en la dulce, pero de modo que quede perfectamente limpio de sus agallas, de la sangre, y demas que pueda inducir á la corrupcion se vuelve á partir segun su ancho, la mitad sin espina en dos porciones, y en tres la en que aquella quedó pegada, y se procura conservar la cabeza en el trozo á que corresponde asegurándola con un hilo si fuese pre-

ci-

ciso; se pone á hervir la salmuera mas ó ménos fuerte, segun el tiempo que se quiere guardar el *Salmon*, que con quanta ménos sal se cueza mas se parecerá al fresco, échase en dicha salmuera quando está mas hirviendo, y se cuida no solo de espumarla, sino de quitar la grasa que da el pescado, y se dexa cocer hasta tanto que parezca está en disposicion de poderse comer, procurando con un cucharon ó espátula de madera que los trozos esten siempre bien cubiertos de salmuera.

Luego que esté cocido (lo que suele verificarse al cabo de media hora) se saca de la salmuera, se coloca sobre una celosía de madera, la piel hácia arriba, y de modo que no se toquen los trozos, ni se separe la escama, y al dia siguiente se coloca curiosamente en unas tinetas de media vara ó de dos tercias de diámetro, y de una quarta ó de una tercia de alto, y poniendo entre cada tongada unos granos de pimienta, un poco de nuez moscada, y las demas especias que se quiera, y se echa encima á cada porcion de treinta libras de peso como una azumbre de buen vinagre, y se acaba de llenar la tineta con la misma salmuera fria y colada por un paño ó tamiz: en esta forma se le ponen los fondos á la tineta, dexándola no obstante un agujero por donde se acabe de llenar, para que no que-

quede hueco alguno, cerrándolo luego con un corcho ó tarugo. Por lo comun se prefiere para hacer la salmuera el agua de mar, pero quando esta falta, se suple doblando en la dulce la cantidad de sal.

Si la abundancia fuese tanta que merezca la pena de salarlo, como ha sucedido en el Monasterio de Lerez hace pocos años, y en el rio de Allones en el antecedente (en que el Cura de aquella Parroquia pescó y saló mas de ciento y cincuenta) es justo que tambien se sepa como se practica en la Escócia, que es adonde se pesca con mayor abundancia, y de donde se comunica á casi toda la Europa Meridional.

Luego que se pesca el *Salmon* se abre por el lomo conservándole su espina, y dexándole unido por el vientre se le quitan los intestinos y agallas, se lava, y bien enxuto se pone en la sal por tres ó quatro dias en unas tinajas como quien sala tocino ú otra carne; luego que se conoce ha tomado la que es suficiente, se pone á escurrir y secar, y se coloca en barriles con nueva sal entre tongada y tongada.

Si se quiere, en vez de la primera sal, se le puede poner en salmuera fuerte, pero es preciso cuidar de que esté siempre bien cubierto de ella, hasta que se saque y embarrile con nueva sal, que es el mejor modo de

de guardarlo todo el año, y como nos viene del Norte.

LIRIO.

Son comunes en el rio Tambre unos peces que en su tamaño y apariencia se asemejan mucho al *Salmon*, pero difieren esencialmente por el gusto de su carne, de color siempre blanquizco, seca y muy desabrida; habia llegado á creer por estas circunstancias si seria el *Salmon* desovado, á que comunmente llaman *Zancado*, pero un Pescador de rio de mucha experiencia me aseguró es especie distinta, pues en todos tiempos y sazones se pesca de igual calidad.

Como no le he visto no puedo determinar por ahora qual sea esta especie, y reduzco todas las noticias de este Pez á su nombre, que como llevo dicho es el de *Lirio*, y al que tambien suelen pescar en la Ulla, y en algun otro rio.

REO.

Sp. 3. Salmo Hucho oblongus dentium lineis duabus palati maculis tantummodo nigris.

Este Pez, bastante comun en casi todos los rios de Galicia, que desembocan en el mar, es una especie media entre la *Trucha* y el *Salmon*, á cuyo género pertenece, pues como él está caracterizado con una falsa nadadera ó aleta de substancia cartaliginosa.

El célebre Duhamel que en su citada obra hace un largo tratado del *Salmon*, y sus diferencias se inclina á que todas las que se conocen en Francia con el nombre de *Tocan*, *Salmoneaux*, y *Truitettes* no son otra cosa que *Salmoncillos* ó *Truchas salmonadas*, pero con licencia de este respetable Naturalista me atrevo á asegurar que nuestro *Reo* es una especie distinta de los unos y de las otras, y que es la misma que dice se halla en los arroyos que desaguan en el rio de Bayona, á quien llama *Truitette*, y á quien convendria mas bien el nombre del *Salmonete*, que tambien le dan en Galicia porque se aproxîma en su figura mas á la del *Salmon* que á la de la *Trucha*, aunque se diferencia de aquel en que tiene las mandíbulas iguales, el hocico

mas

mas romo, y el color salpicado de unas pequeñas manchas negruzcas.

El tamaño del *Reo* suele llegar á media vara, pero el que yo reconocí no pasaba de una quarta, su cabeza como llevo dicho, es algo roma, las mandíbulas iguales guarnecidas de dientes menudos y agudos, el paladar y la lengua ásperos, la membrana branchial de doce radios, la primera aleta dorsal de once, la segunda cartaliginosa, las pectorales de trece radios, las ventrales y anal de nueve y la caudal de veinte y dos, dividida como en la *Golondrina*, el color del lomo negruzco, los costados plateados, el vientre blanco, las escamas muy adherentes, y la carne salmonada.

He creido precisa esta prolixa explicacion por la variedad que reyna sobre este pez en los autores; entre los quales nuestro Diccionario Castellano le llama *Salmo salar*, nombre que corresponde al verdadero *Salmon*, y así se lo atribuye Linneo, porque en el Norte su principal destino es á la salazon.

El *Reo* vive en el mar, y entra en los rios desde principios de Mayo, pero su gran pesca es en Junio y Julio, que es quando se halla en sazon, lo que se conoce por el color de su carne, que siendo blanquecina mientras gusta el agua salada, se va volviendo en-

carnada á proporcion que se interna en las Rias, apetece las aguas claras y muy batidas, y por eso los del Eume, que se despeña entre las rocas del Caaveiro, son los mas estimados, y llegan hasta las Reales mesas.

No obstante yo hallo la carne del *Reo*, aunque gustosa, un poco seca: se come ordinariamente cocida, frita, y en escaveche, pero debe guardarse poco tiempo porque se corrompe con facilidad.

TRUCHA.

Salmo trutta ocelis nigris, iridibus bruneis, pinna pectorali punctis sex.

Como las *Truchas* son generalmente conocidas en toda España, casi no es preciso hablar de ellas, y basta solo decir que pertenecen á la familia de los *Salmones*, con los quales, y con los *Reos* convienen en la pequeña aleta cartilaginosa que tienen entre la dorsal y la caudal, abundan del mismo modo que en el resto de la Península en todos los rios y arroyos del Pais, y llevan la preferencia las que viven en aguas delgadas y cristalinas, como son las que baxan de las montañas: las del Miño en sus tres primeras leguas desde su origen son excelentes, las del Lea entre Lugo y Mondoñedo, las del Eo, Sarria, Neira, Sor, Lo-

Lozara no lo son ménos: hállanse en algunos de estos asalmonadas, y muy parecidas en el color de su carne á los *Reos*, unas tienen el color mas obscuro que las otras, y no solo estan manchadas de pintas negras, sino que tambien las tienen encarnadas, y á veces se ven teñidas de un color atornasolado que tira á amarillo.

El tamaño de las *Truchas* varia segun el mayor ó menor caudal de los rios: en el Miño las hay de tan extraordinaria grandeza, especialmente entre Lugo y Puertomarin, que suelen llegar, y aun pasar de treinta libras, pero así como su magnitud las hace apreciables, así por el gusto de su carne no merecen particular estimacion, y se da la preferencia á las que no pasan de un pie ó dos; cuya carne es delicada, fácil y sana, y se adereza ordinariamente cocida, frita, y en escaveche.

Mr. Duhamel de Monceau hace especie diferente de las *Truchas* comunes la que llama *Becarde*, conocida entre nosotros con el nombre de *Bical*, porque su mandíbula inferior se extiende formando una especie de pico retorcido que se introduce en la superior, pero en Galicia, aunque se distinguen por esta circunstancia, no se les cree diferentes en la especie, y sí solo en el sexô, atribuyendo á los machos de las *Truchas* viejas esta circunstancia, y la de

tener el vientre mas contraido que las hembras.

Gen. 180. ESOX. Cabeza chata. Cuerpo delgado y largucho.

ESPETON.

Sp. 1. **Esox** sphirœna dorso dicterigio, antica spinosa.

El nombre de *Espeton*, segun el informe de los Pescadores Catalanes establecidos en este puerto, corresponde á un pececillo llamado *Pion de Valdaio*, porque es muy comun en un arenal de este nombre, situado á tres leguas al Sudest de la Coruña.

El nombre de *Pion* sin duda se le dió por nuestros Pescadores, porque en su color plateado y brillante, y en el tamaño de sus ojos se parece mucho al *Pion* comun. El de *Espeton* que le dan en el Mediterráneo, y el de *Spet*, con que le conocen en Francia, proviene de su figura larga y aguda como un asador ó espeto, y muy semejante á la de la *Aguja*, por cuya razon Linneo le coloca baxo un mismo género.

Tambien le puede venir dicho nombre de la costumbre que tiene (quando le sacan á la playa) de introducirse ó clavarse en la arena hasta que se oculta ó espeta.

Nues-

Nuestro Diccionario castellano le confunde con la *Aguja*, de la que difiere en que su hocico no es tan largo como el de este Pez, ni aun como el de la *Alpabarda* (1), en que su cuerpo es á proporcion mas corto y mas rollizo, y en que su color nada tiene de verdoso por el lomo, pues es blanquizco y plateado.

En Rondelecio es la primera especie de *Sphirenas*, llamada en frances *Spet*, y en italiano *Luzo* marino, y allí se puede ver su figura, que es bastante propia: su carne es blanca y de buen gusto, pero dura y algo seca.

AGUJA.

Sp. 2. Esox osseus maxilla superiore longiore squamis osseis.

Este Pez se llamó así de la forma de su cabeza, terminada por una especie de pico de la figura de una aguja: entre las varias diferencias de *Agujas*, conocidas en los mares de Europa, y que se hallan en esta costa, la de que vamos tratando es la mas comun, esta suele tener como media vara de largo, y el grueso de un dedo pulgar, su pico ó aguja será como la mitad del cuerpo, y es una prolonga-

(1) Luego diré que es *Alpabarda*.

cion de ambas mandíbulas guarnecidas de menudos dientes: su cuerpo es de figura exágona hasta el anus, y luego sigue quadrado hasta la cola, sus escamas de materia osea, colocadas simétricamente, son de varios colores, que forman unidos unos visos en que sobresale el verde y el plateado.

La carne de la *Aguja* es dura, seca y despreciable, y así nunca se sirve en las buenas mesas, siendo solo alimento de las gentes de cortas conveniencias, ó de los Pescadores, que no reparan en delicadezas.

AGUJA PALADAR.

Sp. 6. Esox Belone rostro utraque maxilla subulato.

Este Pez es una especie de *Aguja* que tiene el pico mas corto, y el cuerpo mas rollizo y mas largo que la antecedente, pues llega hasta media vara de largo, su color es plateado y azulado, su carne blanca, compacta, y un poco seca, aunque de buen gusto, por cuya razon admite todo género de condimentos: es muy abundante en toda la costa de Francia, adonde le dan el nombre de *Orphia* y *Eiquillete* (*Agujita*) no tanto en la de Asturias, adonde se conoce con el de *Alpabarda* ó *Salvon*, y mucho ménos en la de Galicia, cuyos

yos Pescadores la nombran *Corsito*, su uso principal es para cebar los anzuelos, especialmente en la pesca de *Atunes* que la persiguen, y por eso quando se las ve caminar á saltos es señal indefectible de la arribada de estos Peces.

Mr. Valmont de Bomare da el nombre de *Esox* á la *Aguja* comun, pero como por otra parte asegura que la escama de esta es de materia oséa, á mí me parece que le conviene mejor el sinónomo que le atribuye Linneo, y de que me valgo al hablar de este pez.

Gen. 183. ATHERINA. La mandíbula superior chata. La línea lateral argentea.

PEJE REY.

Sp. 1. Atherina epsetus pinna ani radiis fere duodecim.

Este Pececillo, conocido en gallego con el nombre de *Pion* y de *Pialla*, segun los Pescadores de esta costa tiene en Levante el de *Peje Rey*: Rondelecio le describe con bastante precision diciendo es de la magnitud de un dedo, de color plateado, y de cuerpo reluciente, á excepcion de la línea lateral que es un poco mas opaca, los ojos grandes y chatos, y que su mandíbula inferior excede

á

á la superior en la qual se encaxa, señales todas que convienen con las que he reconocido en este Pez, á quien los Franceses dan el nombre de *Melet*, tiene dos aletas en el lomo, dos jugulares, dos ventrales, y una del podex á la cola, que está dividida como la de una *Golondrina*.

El *Pion* es muy comun en toda nuestra costa, especialmente al empezar la Primavera, su carne es blanda pero desabrida, no obstante se come frita, y en tortilla con todas sus espinas.

Gen. 184.

MUGIL.

Sp. 1. Mugil cephalus pinna dorsali anterior quinque radiata.

Es comun este Pez en toda la costa de Galicia, adonde le dan el nombre de *Muge*: no conozco otra diferencia que la predicha, ni tengo noticia se haga uso de sus huebas como en Italia, adonde con ellas forman lo que llaman botarga.

En la Ria de Sada á los *Mugiles* grandes llaman *Curvos*, para cuyo nombre no hallo otro motivo que el de que al cocerlos se encorvan formando una especie de media luna; la sazon mas propia de comer el *Mugil* son los meses de Julio y Agosto, siendo vulgar refran

que

que vale el *Mugil ouro* (oro) *cando* ó *pan vay louro* (dorado), y en efecto en este tiempo es quando el *Mugil* está mas craso y substancioso, siendo su carne en el resto del año algo seca. El mejor modo de aderezarla es cocida con aceyte y vinagre, aunque tambien se come frita y guisada.

SARDINA.

Sp. 1. Arengus minor maxillis æqualibus.

Este delicado Pez, á quien su abundancia hace despreciable, es la riqueza principal de los Pescadores de Galicia, en cuyas Rias entra con abundancia desde el mes de Julio en adelante, su nombre dicen unos le proviene por ser muy comun en las costas de Cerdeña, y otros que por ser parecida y mas pequeña que la *Sarda*, lo cierto es que por él es conocida en casi toda la Europa. Rondelecio le dá con equivocacion el de *Trichias*, que en griego vale lo mismo que espinoso, circunstancia que de ningun modo conviene á este Pez, y que como diré al hablar de las *Lachas* ó *Tranchos* se halla perfectamente conforme en estos: el mismo Rondelecio es el que quiere hacerlo un diminutivo de la *Sarda*, pez enteramente distinto de la *Sardina*, y á quien Linneo coloca entre los *Escombros*, así como á la *Sardina* entre las *Alo-*

sas

sas ó *Sábalos*, de los quales solo difiere en tener el cuerpo á proporcion ménos ancho, y el color del lomo mas verdoso ó azulado, está aquel cubierto de grandes escamas de diversos visos que forman un atornasolado muy agradable, el que conserva hasta que pierde la vida, la cabeza parece dorada, el lomo entre verde y azul, y el vientre blanquizco.

Yo no hallo en Linneo nombre que con propiedad convenga á la *Sardina*, pues el de *Clupea Arengus* que da al *Arenque* no la caracteriza suficientemente, siendo así que el *Arenque* difiere de la *Sardina* en tener la mandíbula inferior mas larga que la superior, y por eso me valgo del de *Arengus minor*, que es el que puede apropiársele para distinguirla del *Arenque* del Norte, y que es la especie que mas se le asemeja.

Las *Sardinas* caminan en bandadas, y baxan al principio del verano del Norte hácia el Mediodia, entrando y deteniéndose mas ó ménos en las Rias, segun hallan mas ó ménos abundancia del alimento que les conviene, que es la substancia ó nata de las tierras que conducen y deponen en las grandes bahías las avenidas de los rios: razon porque freqüentan en tanta copia las de Galicia; cuya natural disposicion y abrigo las hace abundantes en esta materia.

Te-

Temen las *Sardinas* la violencia de los vientos, y el rigor de los frios, y se resguardan de los primeros poniéndose al socaire de la costa, y de los segundos retirándose á la altura, y cosiéndose contra el fondo, subsistiendo en las Rias y sus inmediaciones hasta que desovan, lo que sucede por los meses de Diciembre y Enero.

Es la *Sardina* (como llevo dicho) uno de los Peces mas delicados, y aunque el mas susceptible de condimentos; ninguno le da mas gracia que el mas sencillo, que se reduce á asarla ligeramente en las brasas preparada con algunas arenas de sal, y quando mas, envuelta en una hoja de parra; por lo comun se come frita, guisada, rellena, en escabeche y cocida; pero su uso mas ordinario, mas útil, y que la hace conocer desde el Norte al Mediodia, es salada, bien sea á la gallega, bien á la catalana; tambien se suele ahumar por un método distinto del comun con que preparan sus *Arenques* los Holandeses, pues se reduce á tenerla en salmuera algunas horas, y luego darle humo de laurel (si es posible) ó de otras ramas olorosas; con cuyo método resulta una especie de cecina mas delicada sin comparacion que la de los *Arenques* Holandeses.

A las *Sardinas* pequeñas que desde el

mes

mes de Abril empiezan á mantener el Pueblo, llaman en la Coruña y Rias inmediatas *Parrochas*, y en las Rias baxas *Joubas*, pronunciada la *j* como la *ch* francesa: este nombre, á mi juicio, proviene de la semejanza que tienen con las *Anchoas*.

En mi memoria sobre la Pesca de *Sardina* en la costa de Galicia se halla explicado no solo el método que sigue esta Nacion, sino el de los Catalanes con las respectivas ventajas de uno y otro, y porque allí se pueden ver con otras noticias de esta pesca tan útil á Galicia, dexo de extenderme mas en el asunto.

Gen. 188. CLUPEA. El labio superior á manera de sierra. La quilla del vientre áspera.

SABALO.

Clupea alosa lateribus nigro maculatis.
Clupea major. Duham.
Alosa vera.

El *Sábalo* es pescado bastante conocido, en algunas partes le llaman *Saboga*, y en Galicia corruptamente *Sable*. Covarrubias en su Diccionario distingue el *Sábalo* de la *Saboga*, suponiendo esta mas pequeña que aquel; pero como semejante distincion es muy vaga, me re-

recelo que el *Sábalo*, la *Saboga*, y la *Saboca*, como le llaman en Aragon, es un mismo pez, y que la diversidad de nombres, solo es la de sexôs, llamándose *Saboga* la hembra, así como *Sábalo* el macho, para lo qual tengo la razon de que en esta costa dan el nombre de *Samborca*, tan semejante al de *Saboga*, al *Sábalo* hembra.

Aunque Linneo denomina *Clupea alosa* á este Pez, la descripcion no le conviene, porque el verdadero *Sábalo* no tiene como supone ciertas manchas negras que solo se hallan en otro Pez de la misma familia, llamado por los Franceses *Feinte*, cuyo diseño y descripcion trae Duhamel.

Yo adoptaria mejor el nombre de este autor, que el de Linneo, y le llamaria al *Sábalo* en latin *Clupea major*.

En el *Sábalo* ó *Clupea* denomina Linneo un género en que son comprehendidos otros varios Peces, y entre ellos la *Sardina*, el *Arenque* y la *Anchoa*, su carácter es ser aovados, escamosos, con una sola aleta en medio del lomo, dos debaxo de las agallas, dos en el vientre, y una en el anus, la cola hendida, y los radios de aquellas inermes y flexibles.

Los *Sábalos* se introducen en los rios á principio de la Primavera, y en Galicia no ten-

tengo noticia se hallen en otro que en el Miño, pero puede suceder muy bien, pues la *Samborca* ó *Sabenla*, que es el *Sábalo* que ha desovado, se pesca en toda la costa; hay una razon para lo primero, y es que los *Sábalos* gustan de rios caudalos, porque no se acomodan á saltar presas, ni cascadas, como los *Salmones* y las *Truchas*.

La pesca del *Sábalo* en el Miño empieza á principio de Marzo hácia Tuy, y continua por todo el Rio hasta Junio y Julio; en cuyo tiempo se cogen con abundancia hácia Ribas de Sil que está tres leguas mas alto que Orense.

La carne del *Sábalo* es blanca, seca y compacta, pero gustosa, hállase penetrada de muchas espinas en forma de horquilla que molestan bastante al comerla, su uso mas comun y el mejor es asado en parrillas, limpio de los intestinos, escamado, untado con aceyte ó manteca, y sazonado con un poco de sal y pimienta: tambien se come el *Sábalo* cocido con aceyte y vinagre, y con varias salsas, y se empana para llevarlo léjos.

Bluteau en su Diccionario dice que la carne de el *Sabel* (así le llaman en Portugal) es pesada y poco sana, y que esto consiste en que los Pescadores no le desangran luego que le pescan; advertencia que puede ser útil adonde abunda este Pez.

ALA-

ALACHA Ó LACHA.

Clupea alosa parva.

Con este nombre se conoce en algunas partes de España un pececillo mas pequeño que la *Sardina*, á la qual se asemeja mucho por su figura, y con quien conviene en el género, pues realmente no es otro que el *Sábalo* pequeño; en Andalucía le llaman *Lacha*, y las señas que me dan, se reducen á que es una especie de *Sardina* de su mismo color, pero mas largo y mas ancho, y que tiene su cuerpo lleno de una infinidad de espinas que le hacen despreciable.

En Mallorca le llaman *Alatxe*, y le pronuncian *Alache*, palabras todas derivadas del latino *Halex*, con que se denomina el *Arenque*, con quien conviene en el género igualmente que con la *Sardina*.

En nuestra costa le dan los tres nombres de *Trancho*, *Mariquita y Espadin*, este último sin duda por la semejanza que su cuerpo adelgazado hácia la cola tiene con la hoja de una espada, y el primero corrompido de la palabra griega *Trichias*, sobre cuya aplicacion se fatigáron inútilmente los Naturalistas, que para conocer á que Pez correspondia les hubiera sido suficiente el observar que este nom-

bre proviene de las muchas espinas, y que ningun otro de los conocidos las tiene en mayor número, ni mas incómodas que la *Lacha ó T ancho*. Rondelecio quiere que este nombre corresponda á la *Sardina*, y su equivocacion proviene de la semejanza que tienen entre sí, y en que son de un mismo género, aunque de diversa especie.

El mismo Rondelecio da al Pez conocido en el Mediterráneo con el nombre de *Alatche* el griego de *Thrisa*, el frances de *Alosa*, y el castellano de *Saboga*, en lo que contradice su primera opinion, y viene implícitamente á convenir en que las dos palabras griegas *Thrichia* y *Thrisa* son una misma cosa, y denominan nuestro *Sábalo* pequeño.

En la Plaza de Santiago son muy comunes los *Tranchos* que traen de las Rias baxas, y se comen fritos y en tortillas.

SAMBORCA.

Clupea alosa.

Este Pez, no conocido en castellano por el nombre que le dan en Galicia, no es otro que el *Sábalo*, que despues de haber desovado en los rios vive en el mar: así lo he observado haciendo un prolíxo exâmen de su figura y carne que hallé enteramente semejante

á

á la del *Sábalo*, y penetrada de espinas dobles como las de aquel, pero muy seca y de ninguna substancia; por cuya razon es el Pez mas despreciable de estos mares.

Con solo reflexîonar la corta distancia que hay del nombre *Samborca* al de *Saboca*, que dan al *Sábalo* en Aragon y otras partes, se conocerá lo fundado de mi opinion, pero si se llegase á confrontar me parece no quedaria duda.

Compruébalo igualmente el que en la Ria de Arosa le llaman *Sabenla*, como en algunas otras partes al *Sábalo* hembra.

En la Ria de Sada dan el nombre de *Mariquita* á la *Samborca* pequeña que á veces viene mezclada con la *Sardina*, de la qual se diferencia en que la *Mariquita* es mas ancha y aplanada que la *Sardina*.

BOQUERON Ó ANCHOA.

Sp. 4. Clupea enchrasicolus maxilla superiore longiore.

Este Pescadillo tan comun en el Mediterráneo, y de tanto alimento para la gente pobre, se halla, aunque no con tanta abundancia en estos mares, en cuyas Rias suele entrar al mismo tiempo que la *Sardina*, llámase en el Pais *Bucareu*, nombre tomado de los Ca-

talanes que le dan el de *Bucaró*, y que son los que en nuestros puertos hacen mas uso de él; el propio gallego es *Jouba*, corrompido del frances *Anchois*, y el mas usado en castellano *Anchoa*, confúndenle por lo comun con la *Sardina* pequeña, llamada *Parrocha*, pero con poca razon, pues la *Anchoa* se distingue de la *Sardina*, en que es mas estrecha respectivamente, en que tiene la cabeza mas aguda, el cuerpo con unas manchas negras irregulares; y sobre todo en que tiene hiel; por cuya razon nunca se prepara con cabeza.

La *Anchoa* de estos mares es mas grande que la del Mediterráneo, y por consiguiente ménos delicada, no obstante los Catalanes la preparan como aquella, la conservan para su uso, y aun la venden á los Franceses en barrilitos que suelen pagar á diez y seis reales, por cuya razon es acreedor este pequeño ramo de industria á que se promueva y mire con mas cuidado que hasta ahora, en que el considerable de la *Sardina* (que ocupa toda la atencion de nuestros Pescadores) hace mirar con indiferencia que no le iguale en las ganancias.

La *Anchoa* se come cruda, y sirve de aderezo á varias ensaladas despues de labada y limpia de sus espinas, y tambien se suele derretir en aceyte, y añadiéndole un poco de vi-

vinagre y hojas de laurel se sazonan con ella otros pescados, siendo un equivalente del estimado salsamento llamado Garo, de que hacian tanto uso los Romanos, y del qual dice Linneo que le desterráron de las cocinas las *Anchoas*.

Gen. 189. CYPRINUS. Boca sin dientes.
Cuerpo blanquizco.

CEPHALO Ó CABEZUDO.

Sp. 6. Cyprinus Cephalus pinna ani radiis undecim cauda integra corpore subcilindrico.

Son comunísimos en el Miño y en algunos rios de Galicia unos peces que por lo general no pasan de una quarta, aunque á veces se hallan algunos de una tercia: se denominan con el nombre de *Peijes* para distinguirlos de las *Truchas*, pero hácia Orense y Ribadavia se les da el nombre específico de *Escalos*, que sin duda tomáron de los Portugueses, y acaso estos y nosotros de los Latinos, en cuyo idioma tambien se llama este Pez *Squalus*, bien que los modernos Naturalistas aplicaron este nombre á un género de *Amphibios*.

Nuestro Huerta le llama *Cephalo*, *Capiton*, *Cabezudo* y *Matajudio*, los tres primeros nombres alusivos á su cabeza, que es al-

go desproporcionada al tamaño de su cuerpo, y el quarto sin duda por la poca estimacion que tiene su carne llena de espinas, y bastante seca: los Franceses tambien le conocen con otros tres distintos nombres que son el de *Testard*, equivalente al de *Cephalo*, *Vilain*, porque se alimenta de lodo, y por el poco aprecio que merece su carne, y *Meunier* porque freqüenta las inmediaciones de los molinos.

Duhamel y Valmont de Bomare hablan de este Pez, y trae el primero un diseño baxo el nombre de *Chevanne* ó *Chevesne*, suponiéndole una especie de *Mugil*, pero Linneo le coloca entre las *Carpas*, como vá señalado: no obstante, inclinándome á que nuestro *Peije* solo es una variedad del *Mugil* marítimo, digo que su loma es de un color pardusco, su vientre plateado, su cabeza mas aguda de lo que suponen los predichos autores, el iris de sus ojos dorado, la pupila negra, la boca sin dientes, y las opérculas dobles.

En el que yo he reconocido que tenia siete pulgadas de largo, hallé una vexiga aérea dividida en dos cavidades, la primera de una pulgada de largo, y la segunda de media, lo que he notado porque me pareció muy desproporcionada para su cuerpo, llaman á la tal vexiga los Pescadores del Miño, navegante, lo que su-

supone tienen alguna idea de que por medio de su expansion ó contraccion se hacen dueños estos y los demas peces de sostenerse en las aguas, ó de calar á fondo: Rondoleccio y otros Naturalistas advierten la circunstancia de que la vexiga de los *Cephalos* está dividida en dos cavidades, como yo lo he notado.

En algunos rios de España son comunísimos otros peces muy parecidos al de que voy tratando, y á quien dan el nombre de *Albures*, que segun nuestro Diccionario se tomó del Arábigo *Alburi*, que significa Pez, pero advierto que el *Albur* no es el *Cephalo*, y sí el *Leucisco* griego, el *Albicula jacalus* de algunos autores, el *Vandoise* ó *Dard* de los Franceses, y el *Lacca* de los Italianos, pero que de ningun modo le conviene el equivalente latino de *Gobius* que le pone nuestro Diccionario, ni tampoco el frances *Gardon* que le da Terreros.

La carne del *Cabezudo* es seca y de poca substancia, no obstante por Agosto y Septiembre, que es quando ya han desovado, es mas soportable, y en todo el Año hacen bastante uso de ella, ya frita, ya cocida, y aun la conservan algun tiempo salada, con cuya preparacion es mas soportable que de otro modo.

DE LOS CETACEOS,

CLASE PRIMERA

ORDEN VII.

DE LOS MAMMALES.

CETACEOS. . . . . . { Uno ó dos canales en la parte superior de la cabeza. / Las aletas pectorales y caudal horizontales.

Gen. 38. BALÆNA.

BALLENA.

Balæna dentium loco in maxilla superiore laminæ corneæ, fistula duplex.

La *Ballena propriè tal* es el segundo género de los *Cetáceos*, de los que, como llevo dicho, hizo Linneo el séptimo órden de los *Quadrúpedos*, denominándolo *Mammalia Cete*, porque alimentan al pecho sus hijuelos como los Quadrúpedos: el célebre Conde Buffon en su apreciable Historia Natural ó descripcion del

del Gabinete del Rey Christianísimo, critica y con mucha razon el presente sistema, y se inclina á que hubiera hecho mejor Linneo en formar una clase separada de los *Cetáceos*, que unirlos con los *Quadrúpedos*, de quien difieren no solo en la forma, sino en vivir en distinto elemento, pero habiéndome propuesto desde el principio seguir algun sistema, y adoptado el presente, no he tenido por conveniente separarme de él en esta parte, y así empiezo este órden por la *Ballena*, que es el mayor de los *Cetáceos* conocidos, y que aunque muy comun en otros tiempos en esta costa, que enriquecia con su grasa y barbas, ya en el dia es tan rara, que no habiendo visto alguna no me atrevo á determinar que especies sean las que una ó otra vez suelen aparecer en estos mares, que surcan impunemente, pues nadie hay que las persiga habiéndose ya acabado las armazones en los puertos de Camariñas, Lage, Corme, Malpica, Cedeira y San Ciprian; en cuyas casas subsisten aun muchas vertebras de su espinazo, que sirven de banquillos, y varios huesos destinados á otros usos.

Aunque se hallan repetidas descripciones de las *Ballenas*, y sus diferencias en los viageros y Naturalistas, para que se puedan distinguir si alguna vez encallasen en nuestra costa, daré una breve noticia de este *Cetáceo*,

y

y sus especies, segun la division de Linneo.

A la primera especie de las quatro en que divide este género Linneo da el nombre de *Mysticeta*, esto es barbuda, y sus caracteres son carecer de dientes y de aletas dorsales, tener un solo canal enmedio de la cabeza, las aberturas nasales tortuosas, el cuerpo rollizo y carinado en la parte superior que se acerca á la cola, ésta horizontal, el lomo liso y negruzco, y el vientre blanco.

Esta especie comunísima hácia el círculo polar del Norte, es á la que Rondelecio da el nombre de *Músculo*, y cuya figura trae en el cap. 10. del lib. 16. de ella habla baxo el mismo nombre nuestro Huerta, por cuya razon me persuado es la mas conocida, y que tanto tiempo ocupó con utilidad á nuestros Vizcaynos, que no solo iban á buscarla á las costas de Islandia y Groenlandia, sino que se establecian en las de Galicia con igual objeto, de que aun hallé noticia en la Ria de Camariñas, y en los puertos de Malpica, Caion y San Cyprian.

La segunda especie es llamada *Phisalo*, y se distingue por tener dos canales ó fistulas enmedio de la cabeza, una aleta adiposa en la parte posterior del lomo, carecer de dientes, y tener el cuerpo mas estrecho, llámala Rondelecio *Phiseter*, pero Linneo distingue con el nom-

nombre de *Phiseter* otro género, que es el que se sigue á la *Ballena*.

La tercera especie es llamada *Boops* (*Bega*), y se distingue en que los dos canales ó fistulas se hallan sobre el hocico, mas agudo que en las otras especies, que en la parte posterior del lomo tiene una excrecencia de materia córnea, y que su vientre forma unas arrugas longitudinales.

La quarta especie es llamada *Músculo*, cuyo caracter es tener dos tubos ó fistulas en la frente, el hocico romo, la mandíbula inferior mas ancha que la superior, una aleta adiposa en el lomo, y el vientre lleno de arrugas.

De todas se hace igual uso, empleando su grasa, sus barbas y sus sesos (á que dan nombre de esperma) en varios usos de las Artes y de la Medicina. Nuestro Huerta dice que se llama *Músculo*, porque tiene pelos dentro de la boca; supongo entiende por tales las barbillas ó ramentos en que se terminan las barbas principales.

Hay *Ballenas* de tan desmesurada grandeza, que segun Plinio suelen hallarse algunas de seiscientos pies de largo, pero por lo comun no pasan de ciento, y raras veces llegan á doscientos, su lengua suele ser comestible, y algunos Pueblos del Norte tambien hacen uso de su carne.

Hen-

Henrique Helis en su viage á la Bahía de Hudson dice, que por los rios que entran en ella sube gran número de *Ballenas* blancas; cuyo aceyte pudiera ser de gran provecho.

Gen. 4. DELPHINUS.

TURSION, PUERCO MARINO Ó ARROAZ.

Sp. 1. Delphinus Phocæna corpore subconiformi, dorso lato, rostro sub obtuso.

Hasta ahora no está bien averiguado que este Pez sea el *Delfin* de los antiguos: Lineo denomina con este nombre el quarto género del órden de *Quadrúpedos*, llamado *Mammal cetáceo*, del que voy á tratar es la primera especie de este género, llamada por los Griegos *Phocena*, por los Latinos *Tursio*, por los Franceses *Marsouin*, y por nuestro Huerta *Puerco marino* ó *Tursion*, á cuyo *Cetáceo* los Portugueses y Gallegos dan el de *Arroaz*, bien que estos últimos le confunden con el verdadero *Delfin*, llamándole *Golfiño*, y con el *Atun*, dándole tambien el nombre de *Touliña*.

El *Marsouin* de los Franceses es derivado del latino *maris sus* (*Puerco marino*), ya porque en su cuerpo rollizo y craso, y en su interior configuracion se parece á un puerco,

y

y ya porque tiene un gruñir como el de este animal.

El gallego y portugues *Arroaz* se deriva del nombre *Roaz*, que en esta última lengua vale murmurador, aludiendo al ruido ó mormullo que hace al arrojar el agua por un canal que tiene sobre el hocico.

El *Arroaz* difiere del *Delfin* moderno en que su cuerpo es á proporcion mas grueso, y su hocico ménos agudo. Rondelecio y Huerta, siguiendo á Plinio, añaden que su aspecto es mas triste y desconsolado que el del *Delfin*.

Su cuerpo es liso como el de la *Ballena*, y derretido todo se convierte en aceyte, tiene una aleta triangular en el lomo, dos jugulares, la cola horizontal y en forma de media luna, su tamaño suele llegar hasta dos ó tres varas, pero por lo comun no pasa de tres ó quatro pies. Los *Arroases* entran en nuestras Rias siguiendo la *Sardina* en grandes bandadas, y caminando á saltos, con los que descubren fuera del agua casi todo el cuerpo, los temen mucho los Pescadores porque les ahuyentan la pesca, y les rompen las redes; y así por esta razon, como por la utilidad que se pudiera sacar de su grasa, se debiera fomentar su pesca, como lo han propuesto unos Comerciantes de la Ria de Arosa.

FRAY-

FRAYLE Ó PEJE CAPELO.

En el órden de las *Ballenas* se debe colocar este *Cetáceo*, del qual Mr. Valmont de Bomare asegura es una especie de *Arroaz* llamado *Frayle marino*, porque tiene la cabeza cubierta con una especie de capucha, circunstancia que me persuade á que es el llamado en esta costa *Peije Capelo*, el qual me aseguran los Pescadores que le han visto, que tiene una piel que le cae sobre los ojos al tiempo de acometer las embarcaciones que sigue con empeño este *Cetáceo*, del qual no hallo noticia en Linneo, ni he podido recoger otras que las que llevo referidas.

ORCA.

Sp. 3. Delphinus orca rostro sursum repando, dentibus latis serratis.

La *Orca* se halla comprehendida en el quarto género de los *Mammales Cetáceos* denominado *Delphinus*, algunos le dan nombre de *Ballena menor*, pero otros la reputan por enemigo inexôrable de este *Cetáceo*.

Rondelecio conviene con Gesnero, y Willoughby en darle el nombre de *Orca* que adoptó nuestro Huerta, y de que generalmente se usa

en

en castellano para denominar este monstruo marino, á quien llaman *Orca*, porque su cuerpo imita la figura de una tinaxa ú orza, que eso quiere decir en latin el nombre de *Orca* de que se hizo el castellano orzuela, que comunmente se da á los tarros pequeños en que se conserva el dulce. La cabeza (que apénas se le conoce) se distingue por tener el labio superior arremangado, y las mandíbulas guarnecidas de quarenta dientes anchos, y agudos como los de una sierra.

En Galicia, segun el clarísimo Sarmiento se llama *Candorca*, y esta es la única razon que tengo para persuadirme se han visto una ú otra vez en nuestra costa: el mismo Sarmiento añade que tambien le conocen con el nombre de *Espadarte*, acaso por haber visto como sinónomos estos dos nombres en el Diccionario de Bluteau, pero yo me inclino á que son enteramente distintos, y que el nombre *Espadarte* señala pez; cuya figura se aproxîma mas á la forma de una espada que á la de una bola, y por eso le aplico al *Pez Sierra* ó *Piste*, como ya llevo dicho del *Pez Espada*: los Franceses llaman á la *Orca*, *Epaulard*, y acaso de *Epaular* que parece significa cosa de espalda, se formó por corrupcion el *Espadarte*.

La *Orca* es cruel enemigo de la *Ballena* que persigue con empeño, mayormente quando

do la ve mas pesada por su preñez, obligándola á varar en las peñas, adonde á su salvo la devora sin que la *Ballena* por el dificil uso que hace de su cuerpo pueda defenderse de los terribles dientes con que la ataca.

Segun nuestro Diccionario Castellano se ven algunas *Orcas* hácia los mares de Andalucía.

DE LOS AMPHIBIOS.

Divide Linneo la clase de los *Amphibios* en *Reptiles* con pies que respiran por la boca: *Serpientes* sin ellos que respiran del mismo modo, y en *Amphibios* nadantes que respiran indistintamente por la boca y por unos agujeros que les sirven como branchias, que tienen ya al lado del cuello y pecho, ya debaxo como se reconoce en las *Lampreas*, en los *Cazones* y en las *Rayas*.

CLA-

CLASE TERCERA,

ÓRDEN PRIMERO

REPTILES CON PIES.

Gen. 119. El cuerpo conchudo, quadrúpedo, y con cola.

TORTUGA CAREY.

Sp. 4. Testudo Caretta pedibus pinni formibus, unguibus palmarum planctarumque binis testa ovata acute serrata.

Distinguen los Naturalistas las *Tortugas* en terrestres, marítimas y fluviales, y entre estas de las que voy á tratar son de las segundas y terceras. Linneo forma de ellas el primer género de los *Amphibios Reptiles*, *Quadrúpedos* que respiran por la boca. Los mares de Europa no son muy freqüentados de las *Tortugas*, y solo una ú otra vez se han hallado algunas tanto en el Mediterráneo como en el Océano: en esta costa solo he visto una que describiré, y se cogió en el seno de la Coruña y costa del Norte fuera de la boca del

Ferrol por unos Pescadores de la Villa de Puentedeume, que con otros peces la sacaron en un trasmallo en el dia que esto escribo, que es el 19 de Abril de 787, pero no ha sido la única, pues Don Gaspar Maldonado, Caballero vecino de aquella Villa que se hallaba presente quando la recogí de poder de los Pescadores, me aseguró que habrá unos quarenta años le habian regalado otras dos, cogidas en la costa de Redes, y que segun hacia memoria no baxarian de una vara de largo.

La presente que deposité en el Gavinete de Don Andres Zavala, Administrador general de Aduanas, es perfectamente semejante á la que Linneo llama *Imbricata*, y á quien en América dan el nombre de *Carey*, y se asemeja bastante al diseño que trae Rondelecio.

Su cuerpo que tiene de largo once pulgadas, y otras tantas por lo mas ancho se aproxîma á la figura de un corazon, el lomo color de castaña madura, dividido en diez y seis escamas ó porciones de concha separadas y colocadas en tres lineas, y rodeado por otras veinte y dos mas pequeñas en su contorno, el todo de forma convexâ, y con cinco clavos ó puas en las conchas del medio ó quilla, la concha inferior es de figura plana blanquizca, y con una ligera tinta color de caña.

La

La cabeza es muy semejante á la de un papagayo, cubierta de otras pequeñas conchuelas del mismo color, y unida á la abertura anterior de las dos conchas principales por una piel coriacea y de color negruzco, los ojos de figura oval, las aberturas nasales en la parte superior del pico, las quixadas sin dientes pero afiladas.

Las aletas ó pies anteriores tienen ocho pulgadas de largo, y las posteriores cinco cada una de ellas con dos pequeñas uñas como las de un perro, se hallan revestidas en la parte inferior de una piel semejante á la de la cabeza, unida como aquella á las quatro aberturas laterales de la conchas, y cubiertas en la parte superior con varias conchuelas de la misma materia que las de la cabeza y cuerpo, pero aplicadas de tal suerte á la piel que no impiden el libre movimiento para que fuéron destinadas, la cola parece solo una excrecencia ó extension de la piel, que cierra la abertura posterior de las dos conchas, y en su figura se asemeja al obispillo ó rabadilla de un pavipollo.

Las *Tortugas* de mar difieren principalmente de las de tierra por su tamaño, por sus pies que les sirven como las aletas de los peces, y por su boca, que termina regularmente como el pico de un papagayo, crecen hasta un ta-

maño extraordinario, son comunísimas en las costas é Islas de la América, adonde se pescan muchas de doscientas y mas libras de peso, hállanse igualmente en algunas Islas del mar pacífico, en las Indias Orientales, y en la Africa, y donde son ménos comunes es en la Europa; su carne y sus huebos son excelentes, y sirven de agradable refresco á los Navegantes: la de la especie llamada *Carey*, que es la de que trato, no es tan buena como la de la *Tortuga franca*, pero le hace mucha ventaja por su concha, que se emplea con preferencia en caxas, bastones y otras alajas primorosas, cociéndola, moldeándola, y dándole el lustre con mucha facilidad.

Mr. Valmont de Bomare, de quien he extractado esta breve noticia, dice en su Diccionario de Historia Natural, que en el año 1754 se cogió á la altura de la Isla de Rhé en la costa de Francia, una *Tortuga*, que conducida á la Abadia de Lombaux junto á Vannes en Bretaña, tuvo de peso cerca de ochocientas libras, y que habiéndose publicado esta noticia en los papeles públicos, haciéndose cargo de ella Mr. Laboric, Abogado del Parlamento, y del Consejo superior del Cabo Frances le escribió en el año de 1771 la siguiente observacion.

„ Que habiendo partido su padre desde dicho

„ ca-

„ cabo para Francia en el año de 1741 ó 1742, „ entre las provisiones que embarcó para su „ rancho fué una *Tortuga* que pesaria como „ unas veinte y cinco libras, que pensaba con- „ servar hasta la mitad del viage, y regalarse „ entónces con ella, que al efecto la puso en „ un cubo proporcionado á su tamaño con agua „ del mar, y que la alimentaba con tronchos „ de legumbres, y tripas de aves, pero que „ viendo que crecia extraordinariamente, y que „ en quarenta y cinco dias que duró la na- „ vegacion habia sido preciso substituir al cubo „ un medio tonel de los de la aguada, la fué „ conservando con animo de llevarla á la Ro- „ chela adonde iba á desembarcar, pero que „ habiéndole sobrevenido una violenta tempes- „ tad, y queriendo buscar resguardo en el rio „ de Morbien, cercano al parage donde fué „ cogida la *Tortuga* de Lombaux, tuviéron „ la desgracia de perder el barco por la ig- „ norancia del Piloto sobre unos escollos, sal- „ vándose no solo su padre y algunos pasa- „ geros, sino la referida *Tortuga*, que halló „ su salud en la pérdida comun, y añade que „ dicho su padre no dudaba que esta *Tortuga* „ fuese la misma que se habia pescado catorce „ años despues. „ De lo qual se vale el ex- presado Laborie para proponer que el considera- ble incremento de este *Amphibio* en tan corto es-

pacio de tiempo prueba bien que las costas de Francia son proporcionadas para la subsistencia de los de su especie, que sería muy conveniente avecindar en ellas, obligando á los Navios que volviesen de la América á que traxesen algunas pequeñas *Tortugas* del modo que lo habia practicado su padre, y que las sembrasen y esparciesen en varios parages. (1).

Aprovechándome yo pues del pensamiento de Mr. Laborie, y persuadido que nuestra costa es aun mas proporcionada al efecto que la Septentrional de Francia por hallarse en ménos altura, y porque en ella abunda la planta marina llamada Rocheta que sirve de alimento proporcionado á estos *Amphibios*, como lo observan los que en la América se emplean en su

(1) Pasa de mes y medio que la *Tortuga* de que voy hablando subsiste en un cubo de agua marina que se le renueva cada segundo dia, sin que se le haya visto tomar alimento alguno, no obstante de habérsele puesto yerbas marinas y terrestres, pececillos *mariscos* é intestinos de aves. Al cabo de *quatro* meses mas subsiste del mismo modo, y se le han agregado otras tres *Tortugas* de la misma especie, de las quales la una pesó *ciento y cinco libras*, y todas fueron conducidas de la Habana por el Paquebot Correo de S. M. el Cortés, que entró en la Coruña en el mes de Agosto de este *año*: Estos *Carreyes* solo se diferencian de la que voy tratando, en que la concha superior es jaspeada y sin puntas, y la inferior de color blanco.

su pesca, y que á no hallar alimento proporcionado no pudieran haber subsistido, me atrevo á proponer el mismo pensamiento de Mr. Laborie; cuyo desempeño se podria confiar á los Capitanes de los Correos marítimos pertenecientes á S. M., que regresando con tanta freqüencia de los mares donde abundan estos *Amphibios* por otra parte muy proficuos, se avecindarían en los nuestros, y lograríamos un nuevo y delicado alimento con que diversificar las comidas quadragesimales.

GALAPAGO.

Sp. 7. Testudo lutaria pedibus subpalmatis, cauda corpore dimidio breviore, testa planiusculis postice tribus scutellis carinata.

Aunque se conservan los *Galápagos* en algunas huertas del país para limpiarlas de varios insectos que las destruyen, y que por consiguiente son conocidos de todos, no dexo de advertir que naturalmente se crian y abundan en unas lagunas formadas con la mezcla de agua dulce, y salada en unos arenales situados entre las Rias de Noia y Arosa, pertenecientes á la Parroquia de San Pedro de Muro de donde los suelen sacar para tenerlos cada uno en sus huertas, y para servirse de ellos en medicina.

Su misma notoriedad me dispensa de dar su descripcion, como lo he practicado con la *Tortuga* por lo raro de este *Amphibio* en nuestra costa, en gallego se llama *Sapo concho*.

AMPHIBIOS NADANTES.

ÓRDEN TERCERO.

LAMPREA.

Petromyzon fluviatilis, pinna dorsali posteriori angulata.
Lampredæ alterum genus. Gesn. pisc. 597.

Nada parece mas extraño que el nombre que Linneo da á la *Lamprea*, pero si se analiza y apura su estructura se verá que lo mismo quiere decir en griego *Petromyzon*, que en latin *Lampreda* ó *Lampetra* en quanto aquella palabra solo significa chupa ó lame piedra, así como el latino *Lampetra* no es mas que corrupcion de *lambe petram*, ambos nombres tomados en uno y otro idioma de la costumbre que este *Amphibio* tiene de pegarse de tal suerte con su boca á las piedras, que parece las chupa.

Tres especies son las que en Linneo componen este primer género de los *Amphibios Nadantes*, pero en Galicia solo se conoce la una de

de ellas que es la fluviatil, la qual suele tener una vara de largo, su figura es parecida á la *Anguila*, el color del lomo manchado de verde y pardo, y el del vientre blanquizco, su boca corresponde en la parte inferior de la cabeza, y está escavada á manera de una copa; por cuya disposicion logra que retrayendo el aliento quede de tal modo asida á las peñas que no la pueda separar el embate de las aguas.

Entre los ojos tiene una fistula ó canal por donde respira, como igualmente lo hace por otros catorce agujeros que desde la cabeza siguen á lo largo del cuerpo, carece de lengua, de huesos y de espinas; pero tiene un nervio cartilaginoso con que se mueve, sus aletas son dos verticales y próximas á la cola.

Huerta habla de otras dos especies de *Lampreas* que dice son comunes en los rios y lagos, y una de ellas será la tercera especie de Linneo llamada *Parva* por su pequeñez, á la que en castellano llaman *Lampreguela* y *Lamprei-lla*, pues segun nuestro Diccionario no pasa del grueso de un dedo, y se halla en los arroyuelos, por acá no la conocemos.

Aunque la carne de la *Lamprea* es fuerte, y comida con exceso indigesta, su delicado gusto la hace muy apetecida: los que estan cerca de los rios adonde se pescan las comen gui-

guisadas con su propia sangre, un poco de vino y aceyte, y todo género de especias; pero por lo comun se sirve empanada, y así se conserva muchos dias, y puede transportarse, tierra adentro. Las de Tuy y Padron llevan la preferencia á todas las del Reyno, las de Noya no son tan buenas; en los rios de Lerez, Umia y Mero, tambien se suelen pescar, pero no con tanta abundancia. Su sazon es desde principio de año hasta fin de Abril, pero en el rio Ceso de Allones, que atraviesa Bergantiños, se pescan muy buenas en Junio y Julio.

Quando abundan mucho las *Lampreas* tambien se secan como el *Congrio*, y así se conservan bastante tiempo, sirviéndolas cocidas con verduras, y aderezadas con aceyte y vinagre.

Gen. 130. RAYA. Cinco fistulas ó respiraderos debaxo del cuello.
La boca debajo de la cabeza.

TREMIELGA.

Sp. 1. Raya Torpedo tota lœvis. Arted. Gen. 73. Syn. 102.

La *Tremielga* ó *Tembladera* se llama en gallego *Temaro* ó *Tremaro*, nombre alusivo al castellano, y todos ellos fundados en la virtud de esta especie de *Raya*, que imprime un movimiento tremuloso en qualquiera que la toca. En Asturias la llaman *Formigon* que alude tambien á lo mismo.

Los Catalanes le llaman *Baca tremulosa*, y generalmente en todas las Naciones su nombre es tomado de su qualidad: en algunos puertos de Galicia como son el de Sada y sus inmediatos, le dan el de *Ortiga*, pero no se debe confundir con una especie de *Zoofito* ó *Mariscos* del mismo nombre.

La *Tremielga* ó *Tremaro* es un pez plano y cartilaginoso, muy semejante á la *Raya*, sus ojos son pequeños, pero saltados, y miran orizontalmente, tiene de cada lado dos nadade-

ras

ras semicirculares, una grande, y otra pequeña, otras dos en el lomo, y una en la cola, que es mas corta y mas gruesa que la de las *Rayas*; por la parte superior es blanca y pardusca, bien que las hay pintadas con unas manchas de colores que parecen ojos.

Es preciso tocar la *Tremielga* para sentir el adormecimiento que produce, y solo causa algun pequeño dolor que suele extenderse hasta el codo, y quando mas hasta el hombro, pero de poca duracion y sin conseqüencia alguna. Quando se le toca con un palo la sensacion es ménos perceptible, pero se aumenta si se emplea un junquillo, ú otra cosa delicada, y de ahí viene lo que experimentan los Pescadores que la cogen al anzuelo. Sobre estos efectos, y la causa de ellos se pueden ver las Memorias de la Academia Real de las Ciencias del año de 1714 y el Diario de Física é Historia Natural del mes de Septiembre de 1774.

Aunque la carne de la *Tremielga* no es de las mas estimadas, no obstante la comen nuestros Pescadores despues de haberle quitado la piel, cocida ó guisada á la marinera.

En América hay otros animales dotados de esta misma qualidad, pero de figura distinta, pues son parecidos á las *Anguilas*; por cuya razon les llaman *Anguilas tembladoras*.

RA-

RAYA ESTRELLADA.

Sp. 3. Oxyrinchus varia, dorso medio, tuberculis decem aculeatus.

Distínguese esta *Raya* de las demas de su género en que tiene el lomo con una especie de estrellitas doradas, y un órden de clavos ó puntas, que empezando en la cabeza acaban en la nadadera de la cola.

En gallego le llaman *Santiaguesa* con alusion á la estrella que tiene por armas la Iglesia de nuestro Santo Patron. Rondelecio, que trae hasta quince diferencias de *Rayas* delineadas con bastante exâctitud, la llama *Raya asteria*, que significa estrellada, y añade es la de mejor comida, por ser mas tierna, de buen suco, y la mas fácil de cocer: en el mismo concepto la tienen en esta costa, adonde se come cocida, guisada, y quando es pequeña frita.

LEVI RAYA.

Es la que los Franceses llaman *Raya* lisa ordinaria, á diferencia de la *Especular* ó *Miralet*, llamada así porque tiene en el lomo dos manchas en forma de ojos que parecen dos espejos: en gallego la llaman *Raya limpia*. Es la primera especie de Rondelecio.

RA-

RAYA CRABUDA.

Sp. 8. Raya clavata aculeata dentibus tuberculosis cartilagine transversa abdominali.

Es la *Raya* con picos de los franceses, y la octava de Rondeleccio, en gallego la llaman *Raya crabuda*, porque tiene su lomo lleno de clavos ó puntas.

RAYON.

Sp. 9. Raya Rhinobatos oblonga unico aculeorum ordine inmediato dorso.
Rostro trigono productiore Gron. Zooph. 159.

Es la *Raya* de hocico agudo, llamada en frances *Raye au long bec*, y *Lentillade*, porque tiene el lomo cubierto de unas manchitas como lentejas.

RAYA PASTINACA.

Sp. 7. Raya Pastinaca, corpore glabro, aculeo longo anterius serrato in cauda, & dorso atterigio.

Hay tres diferencias de *Pastinacas*, y todas ellas tienen su nombre de la figura de su cola parecida á una chirivía ó pastinaca. Yo solo he visto una diferencia que es la primera, cuyo cuerpo es liso y blanquizco con un aguijon lar-

largo, y con una punta á manera de anzuelo situado sobre la cola, cuya picadura es venenosa aun despues de muerto el animal, y causa vehementes dolores.

En gallego le llaman *Pombo*, con alusion á su color blanco parecido al de un palomo: en frances tiene varios nombres, pues en algunas partes le llaman *Pastenac* ó *Pare ronde*, en otras *Tourturelle*: en griego le dan el de *Trigon*.

Nuestra *Pastinaca* es la figura primera de Rondelecio, en quien se puede ver una larga descripcion de este Pez, y el remedio que ha usado para curar á uno que se habia picado con la espina de la *Pastinaca*, con los demas que se atribuyen á la carne del mismo Pez, y que principalmente se reducen á aplicar su hígado para mitigar el dolor, y luego continuar con la ceniza de la espina quemada, mezclada con aceyte, ó aplicar sobre la herida la misma *Pastinaca* abierta.

Tambien se dá en gallego el nombre de *Raya tinga* ó *estinga* (que á mi juicio es corrompido del griego *Trigon*) á una especie de *Pastinaca* mas blanca que la comun.

Gen. 131. SQUALUS.

Los *Esqualos* pertenecen en el sistema de Lin-

Linneo, al quarto órden de la clase intitulada *Amphibios Nadantes*; comprehéndense baxo esta denominacion todos los Peces de aletas cartilaginosas, largos, delgados, y cuya boca corresponde debaxo de la mandíbula superior, que excede en mucho á la inferior, y la dexa oculta tales son v. g. los *Tiburones* ó *Marrajos*, las *Mielgas*, los *Tollos* ó *Canículas*, los *Cazones*, las *Pintarrojas*, las *Lixas*, &c.

De estos los comunes en esta costa son:

LA MIELGA.

Sp. 2. Squalus centrina pinna anali nulla, dorsalibus spinosis corpore subtriangulari.

Es la *Mielga* bastante comun, especialmente en los puertos que caen al Sur del Cabo de Finisterra, adonde la secan al ayre para venderla luego en lo interior del Pais, llevándola hasta Castilla, cuyas Comunidades hacen uso de este cecial para variar las comidas quadragesimales, aderezándolo con un guiso dulce, que algunos hallan fastidioso, aunque tambien la suelen servir frita, y rebozada con dulce, ó sin el.

La *Mielga*, aunque mas crasa que el *Melgacho*, no es muy apreciable en fresco, y aun en cecial conserva un tufillo harto desagradable, no obstante su pesca es digna de que se promue-

mueva, pues sirve de suplemento á otros géneros extrangeros.

CRABUDO.

Galeo Acanthia. Rondelet.

Sp. 3. Squalus spinax pinna anali nulla, dorsalibus spinosis, naribus terminalibus.

Este Pez es una especie de *Cazon*, que por todo su cuerpo está guarnecido de espinas ó clavos, que es la razon porque en gallego se llama *Crabudo* del nombre crabo, que vale clabo en castellano: por la misma razon los Franceses le llaman *Aguillat*, esto es, lleno de agujas, circunstancia que no impide el que su carne se seque como la de la *Mielga*, y sea comestible, su hígado, que es muy grande, se convierte en aceyte, sirve para quemar, y mitiga el dolor de aquella entraña en los que adolecen de ella.

ANGELOTE Ó PEJE ANGEL.

Sp. 4. Squalus squatina pinna anali nulla, caudæ duabus, ore terminali, naribus cirrosis.

Tiene este Pez un medio entre los *Esqualos* y las *Rayas*, pues ni es proporcionalmente tan largo como los primeros, ni tan ancho como las segundas. Por la disposicion de sus

aletas le han dado el nombre de *Peje angel*, pues realmente representan las alas con que suelen pintar los Angeles. Rondelecio, que le dibuxó baxo el nombre de *Squatina*, dice suele haberlos tan grandes que llegan á pesar ciento sesenta libras; en esta costa no aparecen semejantes monstruos, y el que mas no pasa de una vara de largo; el mismo autor dice que este Pez no merece aprecio alguno por la dureza y sabor ferino de su carne, pero que de su hígado se hace un aceyte, que mezclado con agenjos y otros simples que señala deshace las durezas de aquella víscera: no obstante nuestros Pescadores, poco delicados, no dexan de comerlo despues de desollado.

Algunos entienden que la *Esquatina* es el Pez que llamamos *Lixa*, pero se equivocan, pues aquella propiamente es el *Squalus carcharias*, á quien los Portugueses conservan todavía el nombre de *Cascarra* por la aspereza de su piel.

CAZON.

Sp. 7. Squalus galeus naribus ori unicis foraminibus ad oculos. Galeus canis. Rondelet.

El *Cazon* solo difiere del *Melgacho* en que su lomo es ceniciento, sin manchas, y su piel mas áspera: su comida no es muy apreciable por su dureza; por cuya razon suelen decir

en

en gallego que es tan duro como un *Cazon*, su piel suele emplearse en los mismos usos que la del *Melgacho*.

En la costa de Ceuta le llaman *Galludo*, y en la de Francia le dan el nombre de *Chat* (*gato*).

TOLLO Ó CANICULA.

Sp. 10. Squalus catulus dorso ocellato mutico, pinnis ventralibus concretis, caudæ aproximatis, capite punctato.

Esta especie de *Esqualo* ó *Mielga* se llama en gallego *Melgacho*, que es lo mismo que *Mielga* pequeña; y por las señas es tambien el mismo Pez, á quien Huerta dá el nombre de *Canícula*, y nuestro Diccionario Castellano el de *Tollo*: en Portugal le llaman *Caneja*, nombre bastante semejante al de *Canícula*, y en Valencia *Gatet* (*gatillo*) por la semejanza que tiene con el *Cazon* llamado *Gato*, de quien solo difiere en el tamaño y en el color: su cuerpo es mas delgado é igual que el de la *Mielga*, pardusco en el lomo, y blanco por el vientre, está salpicado por aquel de manchas negras de tamaño de lentejas, su comida es muy fácil, y tan sana que se permite á los enfermos: su piel, que se le saca para guisarlo, suele emplearse en Francia para cubrir estuches

y otras piezas, bien que solo es á falta de las de *Lixa* y *Cazon*.

LIXA.

Sp. 12. Squalus carcharias dorso plano dentibus serratis.

Este *Esqualo* no es frequente en esta costa, y abunda mas en la de Asturias.

Aunque algunos autores aplican á una especie de *Tiburones* el nombre *Carcharias*, yo se lo doy á la *Lixa*, fundado en que los Portugueses le llaman *Cascarra*, que tanto se parece al de *Carcharias*, por el que está bastante caracterizada: la principal circunstancia por donde se conoce este *Amphibio* es por tener la piel roñosa y cascarrienta; de tal modo que la emplean para alisar las maderas duras, el hueso y el marfil.

Nuestro Diccionario me parece se equivoca en decir que en Andalucía se llama *Pintarroja*, y en Galicia *Melgacho*, pues aunque son todos estos *Amphibios* de un mismo género, difieren en las especies, como se puede ver en sus respectivos artículos.

Los Catalanes le dan el nombre de *Gato*, y de *Porc*, el primero aludiendo sin duda á su figura, y el segundo á la aspereza de su piel.

La *Lixa* no solo nos da su piel en favor de

de la Evanistería, sino que su hígado produce hasta ocho y diez quartillos de aceyte muy bueno para quemar.

PINTARROJA.

Sp. 3. Squalus mustelus dentibus obtusis.
Squalus rostro subacuto, corpore subrotundo, dorso uni colore fusco, pinnis pectoralibus curtis. Gronov. Zooph. 148.

A la *Pintarroja* llaman en gallego *Roxa*, no tomado el nombre de *Roja* en sentido de encarnada, sino por un color obscuro ó pardusco, que es el que tiene este Pez, en todo lo demas muy semejante al *Cazon*.

Aunque los nombres de estos *Amphibios*, como son el *Cazon*, el *Melgacho* y la *Pintarroja*, estan confundidos en los autores, me parece que al que describo le corresponde el frances *Roussete*, que Valmont de Bomare aplica al *Cazon*, á quien si se atiende á su color de ningun modo conviene, porque el *Cazon* le tiene ceniciento, y la *Pintarroja* pardo obscuro. Los Portugueses le llaman *Patarroja* ó *Patroja*, y en gallego solo hemos conservado el de *Roja*, con alusion á su color pardusco que en esta lengua llaman roxo.

Aunque la carne de la *Roja* es comestible, tiene un gusto algo dulce que la hace po-

co agradable, y ménos estimada que la del *Melgacho* y de la *Mielga*: por lo comun se sirve guisada, y solo entre las gentes de cortas facultades.

Gen. 133. LOPHIUS. Un solo respiradero de cada lado. Muchos y menudos dientes.

PEJE SAPO Ó PIJOTIN.

Sp. 1. Lophius piscatorius depressus capite rotundo.
Lophius ore cirroso Arted.
Rana piscatrix Rondelet.

El *Peje sapo* de esta costa es propiamente la *Rana pescadora* de Rondelecio, cuyo diseño se puede ver en la obra de este autor, su figura es muy distinta de la que con nombre de *Sapo* ha publicado Don Juan Bautista Brú, exîstente en el Real Gavinete de Historia Natural.

Nuestro *Peje sapo* se parece á la *Alfondega* ó *Lucerna*, principalmente en la cabeza que tiene guarnecida de unas barbillas, con las que escondida en la arena atrae moviéndolas los peces, que teniéndolas por algunos insectillos, incautamente caen en su poder, y le sirven de alimento.

Gen.

Gen. 137. TETRAODON. Mandíbulas oseas y arremangadas.

RUEDA Ó LUNA DE MAR.

Tetraodon mola lævis compressus, cauda truncata, pinna brevissima dorsali, analique anexa.

La *Rueda* ó *Mola* es un *Amphibio* á quien conviene mas bien este segundo nombre que el primero, digo que le conviene mejor, porque aunque en su figura se aproxîma á la de una rueda, no es con una exâcta semejanza, respecto se halla en su parte posterior la vuelta ó rueda cortada casi rectamente.

Con la misma propiedad que *Rueda* le llama el mismo Rondelecio *Luna de mar*, pues solo remotamente se parece á este astro, con mas propiedad le convendria el nombre de *Mola*, en el sentido en que tenemos este nombre en castellano, y en quanto significa una masa informe de carne, á que no se le percibe movimiento, porque así parece su cuerpo al tiempo de sacarle del mar.

Como no la he visto no puedo determinar á qual de los géneros llamada en Linneo *Diodon* y *Tetraodon*, esto es de dos ó de quatro dientes precisamente pertenece, pero la aplico á la séptima especie del segundo, por-

que la denomina con el mismo nombre que la da Rondelecio á la *Luna de mar*.

De una que salió en una red como á dos leguas al Sudest de este puerto, me aseguró el Pescador que la cogió pesaba mas de dos quintales, y mostrándole la figura que trae Rondelecio, dixo era idéntica con ella.

Este *Amphibio* es de poca ó de ninguna utilidad, pues aunque da algun aceyte, es muy poco con respecto á su tamaño, pues no obstante el enorme peso del que cito, apénas dió despues de derretido treinta quartillos de grasa. Su carne tampoco es comestible.

Gen. 141. SINGNATUS. Hocico redondo. Cuerpo lorigado.

CABALLITO.

Hypocampus pinna caudæ quadrangulæ nulla, corpore septem angulato tuberculato.

Este pequeño *Amphibio*, aunque no muy comun, tambien alguna vez se suele pescar en nuestra costa, donde le dan el nombre de *Caballito*, que equivale al castellano *Caballito*, y que le conviene porque su cabeza parece la de un caballito enfrenado: no se debe confundir por la semejanza del nombre con el *Hypopotamo* ó *Caballo marino*, tan comun en los

rios

rios de Africa, como desconocido en los de por acá.

El *Caballito* apénas tiene una quarta de largo, su cuerpo está armado de una especie de piel dura erizada de puntas obtusas, manchada anteriormente de líneas, y posteriormente de puntos blanquizcos.

La voz *Hypocampo*, segun Laguna, está formada de la de las dos griegas *hyppos*, caballo, y *campe* oruga, porque reune en su cuerpo la figura del caballo en la cabeza, y la de la oruga en el cuerpo: su Adicionador Ribera dice que en latin tambien se llama *Dragon marino*, y *Scolopendra marina*, pero se equivoca, que estos nombres se dan á peces muy distintos.

El *Hypocampo* no es comestible, y aunque Dioscórides y sus Comentadores le atribuyen varias virtudes, yo las tengo por muy sospechosas: y el que quiera saberlas puede informarse en dicho autor. Algunos curiosos le conservan por la extrañeza de su forma; en el gabinete de Don Andres Zavala, Administrador general de Aduanas de Galicia, he visto uno pescado en esta costa.

DE LOS TESTACEOS

Y CRUSTACEOS.

Ya dexo explicado el Plan del sistema de Linneo quanto á los *Crustaceos* y *Testaceos* que distinguiéron los griegos con los nombres de *Mala costrata*, esto es de *Concha* débil y fragil, y de *Ostra coderma*, esto es de concha dura: contienen unas, y otras *conchas* el animalito, que es de substancia en unos filamentosa, y mas ó ménos blanda, como sucede en las *Langostas*, *Lobagantes*, *Meyas* y *Arañas*, en otros musculosa, cartilaginosa ó ternillosa, como las *Ostras*, *Vieiras* &c y generalmente en todos carece de sangre.

Los antiguos confundiéron los *crustaceos* redondos con los largos, bien que entre ellos Aristóteles parece que solo dá el nombre de *Cancros* (*cangrejos*) á los redondos, distinguiéndolos de las *Langostas* en suponer que no tienen cola, en lo que ó se equivocó ó hay error en el texto, pues aunque no es tan perceptible como la de la *Langosta*, no carece de ella, y en las hembras sirve para conservar sus huebas.

Rondelecio divide los *Crustaceos* en *Langos-*

gostas, *Astacos*, *Squilas* y *Cangrejos*, las primeras son bien conocidas, y conservan casi el mismo nombre latino, los *Astacos* son los *Lobagantes*, y aunque de ellos pone dos diferencias, yo solo conozco la una, que es la primera descripta en el cap. 3. del lib. 18.

Lo mismo sucede con las *Squilas* que divide en ocho especies, y de que solo conozco la que llaman *Gibba* ó *Corcobada*, que es el *Camaron*, descripta en el cap. 9.

De los *Cangrejos* tambien trae doce especies, y de ellas solo tengo noticia haya en esta costa el *Cangrejo* comun cap. 21. la *Necora*, la *Centola*, la *Meya* ó *Buey*, y el *Patilao*; de unos y otros hablaré por el órden que tengo indicado.

TESTACEOS POLIVALVOS

ó MULTIVALVOS.

PIES DE CABRA.

Pollicipedes.

A los *Mariscos*, denominados *Percebes* en gallego, no les conozco otro nombre en castellano que el de *Pies de cabra*, pues nuestro Diccionario no habla de ellos: este *Marisco*,

se

se forma como una cepa ó cabeza de que salen varios tallos como dedos, revestidos de una corteza parda, y arrugada á manera de botarga, terminada por varias conchillas agrupadas, á las quales sobrepuja una mayor que todas, de figura casi triangular, las unas son ovales y convexâs, y otras como un corazon. El *Perceve* propiamente es una especie de nervio del largo de un dedo, blanco en vida, y encarnado despues de cocido; esta carne es mas sabrosa que sana, véndese cocida, y conservada en vasijas de madera cubiertas con paños para que guarde el calor, y el modo de comerla es retorciendo y separando la uña de la botarga ó calza y sacando la carne, que es correosa y de mala digestion.

El nombre que los Naturalistas dan á los *Perceves* es el de *Polícipedes*, y algunos les denominan tambien *Pedes caprimi*, por la semejanza que tienen con el pie de la Cabra.

Rondelecio trae un diseño de los *Perceves*, aunque bastante confuso, y los equivoca con los *Balanos* de que difieren mucho, pues los *Balanos*, aunque convienen con los *Perceves* en vivir pegados á las peñas, no les sucede lo mismo en la figura, pues tienen la de una bellota que eso quiere decir *Balano*: yo me inclino á que los *Perceves* son los *Músculos* de los antiguos; pues no solo no les disconvie-

viene la circunstancia de nacer unidos y juntos, como una camada de ratoncillos, á que en griego llaman *Músculos*, sino que su figura es propiamente la de un músculo ó pedazo de carne.

Los *Perceves* viven asidos á las piedras de la costa en todo lo que cubre diariamente la marea, y se despegan de ellas por medio de un fierro de figura de escoplo ó trencha puesto en un mango. Huerta, casi siempre traductor de Rondelecio, los confunde igualmente que éste con los *Balanos*, y no hace mas que copiar la descripcion de aquel que conviene mejor á los *Perceves* que á los *Balanos*.

ERIZOS.

Echinus ovarius marinus.

Los *Erizos*, llamados tambien *Botones* de mar, los pone Mr. Argent Ville en la tercera clase de las *Conchas multivalvas*, *ó polivalvas*, formando de ellas el primer género, pero yo no veo en los *Erizos* mas concha que una, á no ser que quiera contar por tales las espinas; la figura de este *Marisco* es una esfera aplanada como se nos pinta el Globo terrestre; toda cubierta de espinas que se cruzan desordenadamente; su carne se suele comer, aunque tiene poca estimacion; es freqüente en nues-

tra

tra costa, bien que de una sola especie que es la primera de Rondelecio lib. 18. cap. 29.

TESTACEOS BIVALVOS.

DATILO Ó SOLEN.

Solen Dactylus.

El *Dátilo*, llamado en gallego *Longueiron*, es un *Marisco bivalvo* de la figura de un mango de unos cuchillos que lo tienen de nacar. Rondelecio les llama *Solenes*, de un nombre griego que significa canal, porque en efecto sus dos conchas separadas parecen dos canales: tambien les llama *Dáctylos*, porque se parecen á las uñas de los dedos de las manos, llamados en griego dáctylos; yo no se que en castellano tengan nombre propio, pues Huerta les llama *Solen*, y el Traductor del Espectáculo, *Cuchillero*, tomado del frances *Coutelier*, que no me parece viene muy al caso, porque *Cuchillero* no expresa suficientemente el mango del cuchillo, y me acomoda mas el de *Solen* ó de *Dátylo*, como le llama Huerta; en gallego se le da nombre de *Longueiron* por su figura larga y estrecha. Nuestro Diccionario Castellano trae la palabra *Dátil*, y dice que es una especie de *Marisco* de la hechura de esta fruta, muy sabroso y estimado en

en la Ribera de Génova, pero si lo entendió por nuestro *Dáctylo* le atribuye mal la qualidad de sabroso y estimado, porque ni tiene lo uno ni lo otro.

Las dos Conchas de este *Marisco* son blancas con algun zelage azulado, transparentes, y de una materia mas bien córnea que calcaria, su largo suele ser de tres á quatro pulgadas, y su grueso de media; hábrense por solo uno de los costados, quedando unidos por el otro con una membrana pardusca, y descubiertos enteramente por uno y otro extremo.

Viven enterrados en la arena, y se cogen con un fierro ó punzon, que en la punta tiene un medio anzuelo que se introduce por un hoyto, que se dexa ver sobre este *Marisco*, hasta prenderlo en su carne, tirándolo prontamente, pues sino se entierra mas y mas.

Los antiguos parece los distinguian en macho y hembra, y aunque no dudo que los habrá de ambos sexôs, aquí no los conocemos: se comen fritos, cocidos, guisados y asados en las brasas.

Rondelecio habla de ellos en los capítulos 43 y 44.

AL-

ALMEXA Ó TELLINA.

Tellina foliacea.

Llaman en gallego *Almeija*, *y Almeijoa* á este *Marisco*, á quien en castellano nombran *Tellina*, que es el nombre con que se conoce entre los Latinos y modernos Naturalistas. Terreros entiende por *Almexa* el *Mixillon*, pues le da barbas que solo tiene éste, y no la *Almexa*; qualquiera que lea su descripcion en la conversacion 9. tom. 1. y la coteje con la lámina lo conocerá, y que el equivalente latino es el de *Migillon*.

Rondelecio distingue muy bien las *Tellinas* en grandes y pequeñas, y aun hace tres especies.

La *Tellina* grande de Rondelecio es la que llamamos en castellano *Almexa*, y en gallego *Almeixa*, sus conchas son de figura oval convexô convexâs, y algo sobresalientes en la charnela, rugosas, blanquizcas, y á veces roxizas, con su carne se hace un excelente caldo tan gustoso como el de gallina: tambien se comen cocidas con aceyte, vinagre, y guisadas.

Mejores que esta especie son las *Tellinas* pequeñas de Rondelecio, llamadas en gallego *Navallas*, porque realmente se asemejan algo

á

á la hoja de una nabaja roma, son mas pequeñas que las *Almexas*, y mas largas con proporcion á su ancho, de concha lisa como la del *Longueiron*, y de color azulado con visos blancos y purpúreos; su caldo, aunque no tan apetitoso como el de la *Almexa*, es mas inocente, y lo mismo sucede á su carne.

El mismo Rondelecio trae otro tercer género de *Tellinas*, que tienen la concha mas lisa que las primeras, de color blanquizco y brillante, á cuya especie, aunque tambien se halla aquí, no le conozco nombre.

NAVALLON.

Hiatula dulcis. Rondelet.

Navallon es otro *Mariseo* parecido á las *Navallas* en la figura, pero mucho mas grande sin comparacion, y cuya concha se asemeja ménos á ésta que á la *Almexa*, que es blanquizca y rugosa. Por el diseño que trae Rondelecio al cap. 11. y por las señas que da es de la familia de las *Hiatulas*, y se llama *Hiatula dulce*, porque dice que su carne es dulce ó ménos salada, no obstante por esta costa tiene poca estimacion, por mas que entre los Romanos se sirviese en los banquetes, como asegura Macrobio Saturn. lib. 3.

En las Rias baxas les llaman *Orolas* ó *Arolas*.

VERVERECHO.

Bucardium parvum.

Ververecho es otra especie de *Mariscos*, de la clase de las *Vivalvas*, enteramente semejante en la figura á los *Marolos*, aunque muy diferente en el tamaño, pues no excede de el de una castaña mediana, bien que los de esta costa son mas redondos; sus dos conchas, que estan unidas por una charnela dentada, son muy convexâs; y se aproximan bastante á la figura redonda, el animal que se aloja en ellas es parecido á las *Almexas*, y comestible, bien sea solo y sin algun aderezo, bien en tortillas, que es lo mas comun: es abundantísimo en los arenales que lava el agua del mar en los que se halla enterrado, y lo sacan como á la *Almexa* con unos escardillos. Las gentes del Pais lo conocen vulgarmente por el nombre de *Carneiro*, y esto me hace sospechar si será un *Marisco*, que segun Atheneo se conocia por el mismo nombre en Athenas, como se puede ver en Rondelecio cap. 11. Los *Ververechos* me parece se pueden aplicar á la familia de los *Corazones*, que es entre las *Vivalvas* la quarta de Mr. Argent ville. En Asturias le denominan *Verbigueto*, y en portugues *Breguigaon*.

MA-

MAROLO Ó CORAZON.

Concha strata rufa. Rondelet.
Bucardium.
Cardium Costatum. Lin.

Marolo es una concha algo mas cóncava que los *Pectines* ó *Vieiras* de valvas iguales, sin orejuelas, las istrias mas profundas, con dos ó tres rayas que siguen su contorno, y parecen formadas por las varias capas de la concha, su color exterior tira á amarillo con sombras pardas, lo interior es blanco: cómese su carne, aunque dura y de poca substancia.

En Rondelecio es la *Concha Striata rufa.* Háylas como dice este autor de varios colores, y con las líneas transversales simples y sencillas.

PECHINA Ó VENERA.

Pecten Veneris.
Ostrea Jacobea. Linn.

Vieira es la concha llamada de *Santiago* ó *Jacobea*, porque los Peregrinos la llevan en sus Esclavinas por todo el mundo, quando vuelven de esta Romería, en señal de haber visitado la Santa Iglesia; adonde segun la tra-

dicion reposa su Santo Cuerpo; llámase *Vieira* quasi *Venerea* porque su nombre propio es *Pecten Veneris*, peyne de Venus, cuyo nombre se le ha dado por la semejanza que tiene con un peyne; es vivalva y plano convexâ con orejuelas, y con istrias ó canales, aunque no tan sensibles como en el *Marolo*, su color extremo es purpúreo claro, blanquizco, roxo, y aun negro, y el interior siempre blanco: distínguese de la *Samoriña* ó *Andoriña* en ser mas redonda, mas grande, y en que tiene las valvas desiguales, cómese su carne, que se parece á la de la *Ostria*, pero tiene un tufillo desagradable.

Es en Rondelecio la del cap. 14. del lib. 1.

GOLONDRINA.

Pectunculus Hirundo.
Varietas Oceani Gallaici.

La *Zamoriña* de las Rias de Arosa y del Ferrol se llama *Andoriña* en la de Sada, es especie de *Peregrina* ó *Jacobea*, de la que se diferencia en ser mas larga proporcionalmente que ancha, en tener las dos conchas convexâs, pero mas chatas, y las istrias simples; su color es purpúreo claro, y su comida de mediano gusto.

Rondelecio no le da nombre particular en la-

latin, y solo dice que en Roma la llaman *Romea*, porque la traen los Romeros que vuelven de Santiago, á quienes llaman romius, pero creo la confunde con la *Peregrina* ó *Vieira*.

En frances le da Valmont de Bomare el nombre de *Hirondelle*, que corresponde al *Andorilla* gallego, y al *Golondrina* castellano, que es el de que me sirvo para hacerla conocer.

OSTRA.

Ostrea. Linn.

Es tan conocido este regalado *Marisco* que no necesita explicacion, y basta solo decir que lo gustoso de su carne parece no corresponde á la desagradable apariencia que ofrece á la vista la concha que le encierra; es de color pardusco, roñosa y llena de desigualdades, aunque interiormente lisa y de un hermoso blanco, que suele perder algunos dias despues que la sacáron del mar.

Comunmente se cree que las *Ostras* son hermofraditas, porque no permitiéndoles la pesadez de su concha separarse del lugar adonde se criáron, tampoco tienen proporcion para fecundarse, como sucede en otros peces y *Crustáceos*, á ménos que la naturaleza, siempre próvida, cuide de conducir por medio de las aguas la materia seminal sobre los pequeños

huevos, que aunque á la simple vista solo parecen una substancia láctea por medio del microscopio se logra distinguirlos, y aun percibir la conchita ya formada.

Entre los antiguos eran muy celebradas las *Ostras* de la costa septentrional de Francia, y mucho mas las de la costa de Inglaterra, adonde aun hoy tienen mucha estimacion, y han refinado de tal suerte el gusto que dan la preferencia á las que llaman *Verdes*, por este color que les hacen contraer poniéndolas en campos ó prados vecinos al mar, que por medio de inclusas cubre en las altas mareas en donde las conservan para que tomen bastante color como unas seis semanas. En nuestra Galicia son abundantísimas en las Rias de Vigo, Arosa y el Ferrol, pero recelo que la codicia y el empeño con que se las persigue llegue á extinguirlas, como ya se verifica en la Ria del Burgo inmediata á esta Ciudad.

La sazon propia de comer las *Ostras* es desde el mes de Septiembre inclusive, hasta el de Mayo, en que desovan. Su comida es la mejor de los *Testáceos*, y tanto los antiguos como los modernos la han mirado como uno de los manjares mas exquisitos: el célebre gloton Apicio poseia el arte de conservarlas largo tiempo, pues desde Italia se las enviaba al Emperador Trajano, quando estaba en Persia: yo

he

he oydo que cuidando de colocarlas frescas en su misma concha, y acomodadas de tal suerte en un barril ó cubeto, que no pueda abrirse ni recibir el ayre exterior se consigue lo mismo que practicaba Apicio, y tambien he visto que embarriladas con su mismo caldo, y cerradas con toda exâctitud se guardan muchos dias, pero es preciso freirlas ó recocerlas, luego que se abre la vasija, pues sino se corrompen.

Aunque la *Ostra* en el estado de cruda es ménos nociva, la repugnancia que hallan algunas gentes en comerlas así, ha hecho inventar varios condimentos segun los diversos gustos de los modernos cocineros; uno de los mas sencillos y mas comunes en nuestros puertos, aunque no por eso ménos sabroso es servirlas fritas en aceyte, rebozadas con harina de maiz, y donde no la hay con qualquiera otra, ó con miga de pan rallada, y un poco de limon: Tambien entre los diversos guisos tiene particular gracia quando se le hace en una concha de *Vieira*, y se compone de aceyte, limon, peregil, pimienta y pan rallado, que se pone encima para que forme una delicada costra.

Aunque de este modo se consumen muchas *Ostras* en la costa de Galicia, lo mas regular es reducirlas á escaveches; por cuyo medio se conservan, y se pueden conducir, como se practica á largas distancias.

PINA MARINA Ó OSTRA PENA.

Pina marina. Linn.
Pinà 2. Argentv.

Este *Testáceo* se puede decir es el mayor de todos los de su familia, pues algunas veces suele llegar, segun Rondelecio, á media vara de largo, aunque por lo comun no pasa de una tercia, en su forma se parece bastante á un *Mixillon*, aunque de figura mas regular, y semejante al hierro de una lanza ó alabarda, nombre que le dan en Galicia; por afuera es de color entre negro y pardo, y por adehtro de un hermoso color de plata, la carne del animal es parecida á la del *Migillon*, por junto á la union ó charnela le sale una porcion de barbillas muy suaves y delicadas, que le sirven como sucede á los *Migillones* para asegurarse en las peñas. De estas barbillas ó lana es de lo que se hacia antiguamente la preciosa tela llamada Bysó, que aun creo se trabaja en algunas partes de Italia, donde son mas abundantes estas conchas que en la costa de Galicia; producen igualmente las *Pinas marinas* algunas pequeñas perlas ó aljofares, como sucede á las *Orejas* y *Ostras*.

La carne ó comida contenida entre estas conchas dice Rondelecio se puede comer cocida

y

y asada, pero que ántes se debe poner en infusion de vino ó aceyte para que esté mas blanda, y añade que su mejor sazon es en invierno, pero yo no tengo noticia se haga uso de ella en nuestra costa: es verdad que como tengo dicho, son poco comunes, pues solo he visto una en la Ria de Arosa, y en una carta del clarísimo Sarmiento á su paysano Don Juan Bautista Arias hace mencion de alguna otra, y de que los Pescadores quando las cogen en la red las desprecian y arrojan con poca consideracion al mar, porque siendo la causa cortarles el aparejo, se exponen á que les vuelva á suceder lo mismo.

MIGILLON.

Mytulus edulis.

El nombre de este *Marisco* solo le diferencian los Gallegos de los Castellanos en la pronunciacion, pues cargan sobre la *g* segun su costumbre, pronunciándola como la *ch* de los Franceses, porque su origen es de la palabra *Mixa* (*Almeja*), no siendo en su figura exterior sino una *Almeja* grande: por consequencia es de la clase de las vivalvas, sus conchas son negras exteriormente, y azuladas en lo interior, su carne cruda, amarilla, clara, y despues de asada ó cocida mas encendida, sus con-

conchas son mas delgadas hácia el borde, que en la union ó charnela, cerca de la qual le salen unas barbas como las de la *Ostra pena*, que le sirven como de anclas para afianzarse á las peñas, á las quales unos estan pegados, y otros tambien se hallan sueltos en la arena, ya solos, ya en grupos mas ó ménos grandes: su carne es despues de la *Ostra* la mejor: véndenla regularmente cocida, y se come frita, guisada, en tortillas, en pasteles, y con varios condimentos, y es de muy buen gusto. Tanto los antíguos como los modernos dicen que excita la venus, qualidad que creo tengan todos los *Mariscos*, criados y alimentados siempre en agua salitrosa.

Entre los antiguos me parece hay alguna equivocacion sobre el nombre de los *Migillones*, á quienes dice Rondelecio llaman *Músculos*, *Mitulos*, *Myas* y *Miacas*, sobre lo que se extiende en un largo raciocinio, y al cabo decide que los *Mitulos* son los *Migillones* grandes, y los *Músculos* los pequeños y mas redondos, pero yo me inclino á que son *Mariscos* muy distintos, y que los *Músculos* son propiamente los *Perceves* ó *Pies de Cabra*, á quien el mismo Rondelecio confunde con los *Balanos*, de cuya figura difieren esencialmente, como se verá, y fúndome en que Aristóteles dice que los *Músculos*

los tienen un comun principio, ó nacen juntos, lo que no sucede en los *Migillones*, y si en los *Perceves*, que salen de un centro comun como los dedos de la mano, y son como una porcion de músculos cubiertos de una botarga ó guante terminado en una uña triangular vivalva, guarnecida de otras conchitas de una sola hoja, y se hallan siempre asidos á las peñas.

Nuestro Diccionario Castellano les da el nombre de *Músculos*, por el qual es bien dificil de entender que *Mariscos* sean.

En el de Historia Natural en la palabra *Moule* se pueden ver noticias muy curiosas sobre la naturaleza de estos *Mariscos*, de que trae varias diferencias de distintos Paises. Linneo les llama *Mytulus edulis*.

MANGON Ó PHOLADE.

Pholax. Linn.
Concha longa. Rondelet.

Concha vivalva larga que se halla metida en las peñas, es especie de *Almeja*, y su diseño es el 22. del lib. 1. de *Testáceos* de Rondelecio con toda propiedad. Llámale este autor *Concha larga* por su figura, y me parece que es á la que el traductor del Espectáculo da nombre de *Pitot*.

TES-

TESTACEOS UNIVALVOS.

LAPA.

Patella.

Las *Lapás*, llamadas igualmente *Patelás* por la semejanza que tienen con un plato ó fuente cóncava, son unos *Mariscos* que viven siempre pegados á las peñas, en donde se alimentan de la espuma que diariamente les trae la marea: la figura de su concha es, como va dicho, la de un plato cóncavo, ó mas bien la de un embudo á quien se le ha cortado el tubo. Las *Lapas* comunes tendrán una pulgada de diámetro, su concha es istriada y diversificada en unas fajas pardas y negruzcas: en el sistema de Mr. d' Argent Ville es la primera familia de las *univalvas*, á quien da el nombre latino de *Lepax* ó *Patela*, y con el mismo es conocida esta concha entre todos los Naturalistas.

La carne es poco agradable, no obstante que hay gentes que la comen cruda, y muchas veces ha servido de único alimento á diversos viageros, á quienes una tormenta ú otra casualidad hizo arribar á costas desiertas adonde no hallaban otro. Todas las riberas de nuestro Reyno abundan de este *Marisco*, que en algunas lle-

llega á ser tanto, que forma una especie de costra continua de una multitud tal, que suelen no ser mayores que un grano de pimienta, llámanle *Arneiron*, y de él estan cubiertas las peñas inmediatas al Santuario de la Barca, y en el persuadian en tiempos de ménos crítica se imprimian milagrosamente las cruces y otras figuras que solo eran juegos del acaso, ó efectos de la superchería de los Sacristanes, que al fin han descubierto los Sabios Feijoo y Sarmiento, que con empeño atacáron este error.

En gallego tambien se da el nombre de *Cuco* á las *Lapas*.

OREJAS MARINAS.

Haliotis.

La *Oreja marina* es una concha de la familia de las *univalvas* ó *Lapas*, llamada así, porque en su forma se parece á la oreja humana: exteriormente está variada esta concha de hermosas rayas que solo se perciben despues de limpia de la costra que la cubre, é interiormente pintada de un color entre verde, dorado y roxo, de que resultan hermosos visos muy brillantes que imitan al nacar, y la hacen apreciable para adorno de gruras y de escaparates, tiene á lo largo una fila de agujeritos por donde el animal (cuya carne está pe-

ga-

gada á las peñas) recibe el xugo marítimo de que se alimenta. Le dan en gallego el nombre de *Peneira*, que equivale al castellano *Arnero*, porque en los tales agujeros hallan alguna semejanza con los del arnero ó cribo. Su diseño se puede ver en el cap. 4. del lib. 1. de *Testáceos* de Rondelecio.

La carne de la *Oreja marina* es semejante á la de la *Lapa*, si se cuece moderadamente aun se puede comer, pero si se le pasa el punto se endurece de tal suerte que no es soportable. En ella se hallan algunos aljofares que valen poco, y que suponen mala disposicion en el animal; por cuya razon advierto que no conviene hacer uso así de este, como de los demas *Mariscos* en que se hallen los tales aljofares.

DE LOS BUCCINOS.

Buccinum.

Baxo el nombre de *Buccinos* se conocen las conchas llamadas *Turbinadas* con espiras regulares, á diferencia de las irregulares; llámanse *Turbinadas*, porque su figura espiral representa un remolino que eso significa el nombre latino *Turbo*: se distinguen las regulares de las irregulares, en que la espira de las primeras se termina en una larga punta, y tiene enmedio un nucleo ó corazon como el de las

es-

escaleras de caracol : llámanse en esta costa *Buginas* , que equivale al nombre latino *Buccina*, y al castellano *Trompeta*, y suelen usarlas los Pescadores para llamar á los vecinos de la costa quando se acercan á vender su pesca en las Playas.

DE LOS MURICES.

Murex.

Son los *Murices* ciertos *caracoles* que solo difieren de los *Buccinos* en estar armados de unas excrecencias ó puntas de la misma materia de la concha , de donde les provino su nombre , que equivale á cuerpo lleno de puntas.

El animalito contenido dentro de su concha es el de que sacaban los antiguos Tirios aquel precioso licor llamado Púrpura , con que se teñian las ropas de que se servian los Príncipes y otras personas opulentas : son varias las diferencias de *Murices* , cuyos diseños pueden verse en Rondelecio : en nuestra costa se halla uno ú otro, pero no tengo noticia que se haga uso de su substancia.

OMBLIGO MARINO.

Umbilicus marinus.

Dan algunos el nombre de *Ombligo marino*, de *Haba marina*, ó de *Ojo marino*, á la opércula ó válvula, que pegada al insecto contenido en la concha ó caracol llamado *Murice*, le sirve como de puerta con que se cierra, é impide la entrada de las aguas en su habitacion: diósele el nombre de *Ombligo* con toda propiedad, pues aunque de figura oval, por la parte interior está escavado de un cierto modo que asemeja bastante á esta parte del cuerpo, su color es entre roxo y dorado sobre fondo blanco, y de un liso como la parte interior de los *Caracoles*, siendo formada la parte exterior de una línea espiral de color pardusco.

Rondelecio representa este *Ojo marino* hablando del *Caracol* zincelado, á el qual dice sirve de opércula, y añade que impropiamente se le llama *Ombligo*.

En Galicia le llaman *Ollo de Boi-vidal*, *Ollo de Boi mariño*, y *Ollo de Boi mar*, todo alusivo á su figura, que tambien, aunque remotamente, se parece á un ojo de Buey.

Nuestro clarísimo Sarmiento dice que Anselmo Boot pinta este *Ojo marino*, del qual re-

refiere grandes virtudes, y que en general aplicado á la parte, ó bebidos sus polvos restaña la sangre, con cuyo objeto las Señoras francesas le usan quando son nimias sus evacuaciones. Yo creo que todas estas virtudes estan reducidas á ser (hecho polvos) un absorvente, como lo serian los de qualquiera otra concha, pues el tal *Ojo marino* no es de substancia diversa de la del *Caracol* á que está pegado, y si las Señoras francesas lo usan como tal, las mugeres gallegas hallan en el barro ó arcilla, con que interiormente estan enlucidas las bóvedas de sus hornos, un equivalente que emplean con igual suceso, sin que por eso desprecien estos *Ojos de buey*, que asi ellas como sus maridos suelen traer guarnecidos de plata en botonaduras y otros diges, en lo que tiene tambien alguna parte el concepto en que viven de sus virtudes.

El P. Terreros dice que *Haba marina* es cierto animal aquático: parece no sabia que era lo mismo que el *Ombligo marino* que describe muy bien.

Nuestro Diccionario no trae este nombre ni por *Haba*, ni por *Ombligo*.

Dan tambien algunos Naturalistas el nombre de *Ombligo* á una especie de *Nerita*.

NERITAS Ó CARAMUJOS.

Neritæ. Linn.

Las *Neritas* llamadas en gallego *Minchas*, son unos *Mariscos* de hechura de un caracol terrestre, y llenos de una carne dura, que cocida venden dentro de sus mismas conchas, conservándolas al efecto calientes en unos lebrillos ó copas de madera cubiertos con un paño: para sacar el animalejo de su casilla se sirven de unos alfileres con que los prenden por su opércula, que como en muchos de este género es de una materia córnea, su tamaño es como un grueso garbanzo.

Distínguense las *Minchas* por su color en *Caramechas limpias*, y *Caramechas negras*, las primeras son el *Corniño ú Ombligo*, y las segundas la verdadera *Mincha ó Nerita*, viven unas y otras asidas á las peñas como las *Lapas*, aunque algunas veces suelen dexarse ir con el agua para buscar su alimento: llámanse en castellano *Caramujos*, de que es corrupcion el nombre gallego *Caramecha*, y de este con poca diferencia el de *Mincha*, suprimidas las dos primeras sílabas: aunque no está bastante claro se puede ver el diseño de este *Marisco* en Rondelecio que le trae á los capítulos 24 y 25, dándole el nombre de *Neri-*

rita, que es el con que se conoce entre los Conchiologistas. Es un género dilatadísimo el de estos *Mariscos* que consta de muchas especies, de que no se hace uso sino para adorno de los Gabinetes, por su hermoso y vario color, que se descubre limpiándolas de la costra exterior, que por lo comun es de un color negro, de donde les ha venido el nombre de *Neritas*, que en griego no significa otra cosa.

Hay de estos *Mariscos* machos y hembras, y se propagan como los otros *Testáceos*. Haílas igualmente marítimas y de rio, y entre estas una especie bipara, de la qual salen los *Caracolillos* ya formados.

DE LAS PORCELANAS ó MARGARITAS.

Concha venerea cyprea. Linn.

Se conocen con el nombre de *Porcelanas ó Concha de Venus* ciertos *Mariscos*, á los que en nuestra costa dan el nombre de *Margaritiñas*, y de las quales hay varias diferencias que consisten principalmente en su tamaño, que varía desde el de un grano de trigo hasta el de un huebo; no tengo cosa mas propia con que compararlas que el de un grano de café, ni me detengo en explicar su ety-

mología, porque no tiene el orígen mas honesto, (1) y siendo freqüentísimas sus diferencias en todos los Gabinetes, á qualquiera curioso le es fácil conocerlas.

Las mugeres viven en la aprension de que labándose la cara con zumo de limon en que se hayan disuelto estas *Margaritas*, se quitan las manchas y empeynes: yo no tengo experiencia, ni me opongo á que pueda suceder, pero me recelo que al mismo tiempo que quiten las manchas destruyan el cutis, porque la materia calcárea de que estan formados todos los *Testáceos*, mezclada con el zumo de limon, no puede dexar de ser un poderoso caústico.

Nuestro Sarmiento dice que recogió en Ponte-

(1) Pocos dexan de saber que la palabra latina Porcus significa otra cosa muy distinta del animal que en castellano conserva un nombre poco diferente: de Porcus sale el diminutivo Porcellus, y de éste se hizo el nombre *Porcelana*, que se dió á esta concha con alusion á su figura. Por muchos tiempos se ha creido que la estimada loza de la china se hacia de estas conchas reducidas á polvos, y por esta razon le dieron el nombre de Porcelana, que ha conservado en nuestros dias, en que gracias al P. d' Entre-colles, Misionero de la China, llegamos á saber el modo con que se conducen para fabricarla en aquella Region, que ya por los esfuerzos de la chimia y de la industria, no es la única; pues la Europa posee este secreto.

tevedra una especie de *Margarita* plano convexà, que corresponde á los Cauris, moneda de Guinea, con que se comercia en la costa de los Negros; por las señas comprehendo es la segunda ó tercera especie de las que trae Rondelecio al hablar de esta familia; yo la he visto en varios tiempos en este Pais, ya separada, ya en adornos mugeriles, pero siempre he entendido que procedia de los diversos Navios de la China que en varias ocasiones arribáron á estos puertos.

He citado repetidas veces hablando de los *Testáceos* la obra de Rondelecio, en cuyo libro 2. de la segunda parte se pueden ver los diseños, no solo de los que he tratado, sino de otros muchos que no puedo dexar de recomendar, porque cotejados con los que tuve á mano, hallé en ellos mucha exâctitud y verdad.

CRUSTÁCEOS LARGOS.

LOBAGANTE.

Astacus. Rondelet.
Limgombaux en Provenza.

Se parece el *Lobagante* en su figura á nuestro Cangrejo de rio: llámanle los Franceses *Homar*, y su comida es muy estimada en

la costa del Norte, de donde los conducen á Inglaterra, difiere de la *Langosta* en que su cuerpo es liso, y sus manos mucho mas gruesas, pues á veces llegan á pesar una libra, forman estas como unas tenazas guarnecidas en la parte interior de unos tumores ó excrecencias como si fuesen dientes, de suerte que parecen al pico de las aves, la parte superior está fixa, y la interior es movible, tiene igual número de pies que la *Langosta*, todos bellosos, y los quatro anteriores hendidos como las manos.

El cuerpo y cola es tambien como la de la *Langosta*, pero compuesta de tabletas mas duras que le sirven de nadaderas: la cabeza está guarnecida por la parte anterior de varias puntas, entre las quales sobresale una especie de cuernezuelo en forma de una sierra, y otros quatro movibles, dos mas pequeños, y los otros dos mas largos, pero unos y otros mas delgados que los de la *Langosta*, su boca está en la parte inferior, y en ella tiene solo dos dientes, la lengua es de una materia ternillosa, y cerca de ella tiene dos pequeños brazos que le sirven de aplicar y asegurar la comida, los ojos son mas pequeños que en la *Langosta*.

Unas veces la mano derecha es mas chata y mas delgada, y la siniestra mas gorda y mas

mas redonda, y otras sucede lo contrario, lo que no se verifica en los otros *Crustáceos* que las tienen iguales.

En la Coruña les llaman *Langostas* francesas y *Lubigantes*, y me parece que son los *Elefantes* de Plinio, á que tambien se inclina Rondelecio.

En el se puede ver mejor su figura que trae en el cap. 3. del lib. 17. pues no es dificil por explicacion dar una idea, así de este, como de los demas de su género.

El mismo Rondelecio dice, que quando vivo es de un color purpúreo, que despues de muerto desaparece, quedando manchado de blanco, azulado y roxo, que es como regularmente se ve en las plazas, pero despues de cocido se vuelve encarnado como los demas *Crustáceos*.

LANGOSTA.

Locusta marina.

La *Langosta*, á quien los Griegos segun nuestro Huerta diéron nombre de *Carabo*, pertenece al órden de los *Crustáceos largos*, y como es dificil describir menudamente su particular estructura, me contentaré con decir que en el todo se parece bastante á un Cangrejo de rio, su cuerpo está cubierto de una costra dura y llena de puas, y su cola de cinco

láminas fuertes y lisas, tambien medio cubiertas las unas por las otras, terminándose en cinco aletas de la misma materia, que le sirven de remos y timon para nadar, tiene en la cabeza dos largas y agudas entenas que le sirven de defensa, y debaxo de estas otras dos mas pequeñas, mas delgadas y mas cortas, de que se vale, segun Rondelecio, para atraer y cazar los *Pececillos*: consta igualmente de ocho pies y dos manos, terminadas en forma de tenazas ásperas; cuyo uso parece no ser otro que el de asegurar la presa, el todo de un color entre negro y roxo, que se aviva mas despues de cocida.

En Rondelecio se puede ver un buen diseño de la *Langosta*, y á la larga su historia, pues yo me contento con decir que aunque su comida pasa generalmente por indigesta, se debe entender quando se usa solo cocida y frita, porque el modo de que no tenga esta qualidad es abrirla á lo largo del lomo ántes que se muera, y sacarla el intestino que se conoce por su color negruzco y dividida en trozos, ponerla en la salsa en que ha de ser cocida, que debe estar hirviendo, y componerse de vino, aceyte y especias, sin que de modo alguno entre el agua en su composicion, y así se sirve con su propia concha, que se separa al tiempo de comerla.

Ron-

Rondelecio indica esta preparacion, y añade que algunos suelen asarlas en el horno, tapándoles la boca, y el anus cuidadosamente para que no pierdan el jugo.

Los Franceses no solo dan á la *Langosta* el nombre *Langouste*, bastante parecido al castellano, sino el de *Sauterelle de mer* por la semejanza que tiene con la Langosta insecto, que á veces destruye nuestras Provincias Meridionales.

En gallego se llama *Lagosta*, y es bastante comun en toda nuestra costa, entre cuyas peñas se suele coger en el invierno y primavera, pues en el verano se retira á la altura

CAMARON.

Cancer Squilla. Lin.

Corresponde este pequeño *Crustáceo* á la especie que Rondelecio denomina *Squilla gibba*, porque tiene su cuerpo encorbado de un modo que parece le oprime una giba ó corcoba, como se puede reconocer en el cap. 9. del lib. 18, su cabeza tiene un cuernezuelo lleno de dientes, rodeado de muchas barbillas semejantes á las aristas de una espiga, el resto del cuerpo tiene seis pies y dos manos, asemejándose bastante en el todo á la *Langosta*; los

los mayores no pasan del largo y grueso del dedo mas pequeño.

Su color pardusco se vuelve encarnado despues de cocido, y en este estado es como se suele comer su carne, que como en los Cangrejos de rio es solo la porcion contenida en la cola, tambien con ella se hacen tortillas, y á veces se comen fritos y en escaveche.

Los *Camarones* son muy comunes en todos nuestros puertos, donde los muchachos suelen cogerlos con una manga ó saco de lienzo, sostenido de dos palos á modo de una red que llaman Vergel, y despues de cocidos y cuidadosamente conservados en canastillos los publican por las calles, como sucede en Madrid con varios comestibles.

Los de la Ria de Puentedeume son muy estimados por su tamaño, y por el delicado escaveche en que los conservan.

De la cria de los *Camarones*, que en algunas Rias se pesca abundantemente, se sirven los Pescadores de la costa de Asturias para detener la *Sardina*, á fin de que malle en sus redes de Jeito, y los nuestros para atraer los *Mugiles* y otros peces á la costa, y le dan el nombre de güeldo.

CRUSTÁCEOS OVALES.

MEYA.

Cancer oblongus. Linn.
Meya. Rondelet.

Este *Crustáceo*, llamado en gallego *Boi* ó *Noca*, es otra especie de *Cangrejo*, conocido en latin por el mismo nombre de *Meya*, se diferencia de la *Centola* en ser mas grande y prolongado segun su ancho; de suerte que parece de figura oval, su concha es lisa, sus piernas en número de ocho son mas pequeñas á proporcion del cuerpo, que las de la *Centola*, los brazos son como los de aquella, en figura de tenazas, pero diferentes en ser mas pequeños y desiguales entre sí, pues el derecho es mas grande que el siniestro, tiene quatro cuernecillos en la frente, dos encima de los ojos, y dos debaxo: su cola es ancha y semejante á la de los otros *Cangrejos*.

En Pontevedra le llaman *Esqueiro* segun el clarísimo Sarmiento, porque en su figura se parece á la bolsa llamada en castellano esquero: en portugues le dan el nombre de *Sapateira*, que ignoro de donde provenga: los Franceses le conocen con los de *Gourgalle* y *Tourtelle*, es-

este último acaso porque cocido en el horno se parece su carne á un pastel ó torta, y este es el modo de comerla, pues de otra suerte es dura y poco gustosa.

Nuestro Huerta no le da otro nombre que el latino de *Meya*, y de este me valgo, pues aunque de un diseño que trae el autor del Espectáculo se infiere quiso darle el de *Escabro*, no tengo suficiente seguridad para adoptarlo.

CRUSTACEOS REDONDOS.

NECORAS Ó ANECORAS.

Esta especie de *Cangrejo* es muy parecida al *Boi* ó *Noca*, llamado por nuestro Huerta *Meya*, difiere no obstante en ser mas redondo, en tener las patas quadradas y cubiertas de un bello aterciopelado, y en que no pasa de quatro ó cinco pulgadas de diámetro, porque en llegando á este tamaño se advierte que muda la cáscara ó concha, lo que no sucederia si la naturaleza no hubiese llegado á su término.

Su comida es delicada y fina, y se aprecia entre las gentes de buen paladar, pero su pesca es poco comun.

CAN-

CANGREJOS.

Cancer maritimus.

Baxo el nombre genérico de *Cangrejo* entendemos en España los de rio y los de mar, aunque son enteramente diferentes en la especie y en la forma, pues los de rio son largos y parecidos á los *Astacos* ó *Lobagantes*, conviniéndoles con propiedad el nombre latino *Squillæ*, y la descripcion que Rondelecio hace en el cap. 8. del lib. 18, y los de mar son redondos, lisos y parecidos á los *Paguros* ó *Arañas*. Los primeros no se conocen en los rios de Galicia, pues aunque he oido que los lleva un arroyo que corre entre Orense y Allariz, no he podido confirmar con la vista esta noticia, bien que no creo dificil el que puedan subsistir en dicho rio, y otros de aquella Provincia, muy parecida en su temperamento á las de Castilla.

Los *Cangrejos* redondos se pueden llamar propie tales, pues ellos son los que denominan este género, y Rondelecio no les da otro nombre en su cap. 21. del lib. 18, donde se pueden ver representados baxo el título de *Cancro anónimo*. Constan de ocho pies y de dos manos con sus tenacillas, que les sirven para coger la presa y llevársela á la boca: péscan-

se entre las peñas y salen en las redes, viven largo tiempo fuera del agua, su tamaño suele ser algo mayor que un peso fuerte, su color pardusco, y despues de cocidos se vuelven encarnados: este es el único modo de comerlos, y al efecto los venden en unas orteras ó vacias cubiertas con unos paños para conservarlos calientes.

Aunque tienen muy poca comida merece su delicadeza la prolixidad de sacarla de las pequeñas cavidades en que está dividido su cuerpo. De ella despues de machacada y colada se hace muy buena substancia para sopa, como se practica con la de los fluviales. Los polvos de su concha son los que vulgarmente llaman en la Medicina ojos de cangrejo, y toda su virtud consiste en ser absorventes, como pudieran serlo si estuviesen en práctica las de los demas *Cetáceos.*

PATILAO.

Cancer Latipes. Rondelet.

Hago mencion de este *Cangrejillo*, porque aunque no se come es el mejor cebo para el *Abadejo* y para el *Pulpo*: su tamaño es como una nuez, sus pies en número ocho, redondos los seis, y chatos los dos posteriores que le sirven como las nadaderas de las *Tor-*

tu-

tugas, atendiendo á aquella forma se les dió el nombre latino de *Latipes*, y el gallego de *Patilao* ó *patas anchas*, sus manos son dos, dentadas y articuladas, y en la frente tienen quatro cuernezuelos que les resguardan los ojos, que como en los demas *Crustáceos* son movibles y duros como unos granos de avalorio, el lomo es blanquizco, y hácia la cabeza negruzco. Quando se ve flotar sobre las aguas es señal manifiesta de que no distan los *Abadejos* que le persiguen, suele cogerse en las redes con los demas peces, pero luego que le sacan á la orilla (adonde le abandonan por no ser comestible) se vuelve velozmente á el mar á beneficio de sus patillas.

ARAÑA O CENTOLA.

Aranea crustata. Linn.
Pagurus. Rondelet.

Las *Arañas*, llamadas en gallego *Centolas*, son del género de los *Cangrejos*, y aun en algunas partes de la costa les dan este nombre, en castellano se dixo *Araña* por la semejanza que tiene con este insecto, en latin es conocida por el de *Pagurus*: su figura es redonda, aproxîmándose á un corazon, tiene seis pies largos, articulados y armados de puntas negras muy duras en la parte interior, dos ma-

nos que terminan en tenazas, toda su concha y parte de las piernas estan cubiertas de bello.

Su carne es agradable, y se suele comer sazonada con aceyte, vino, pimienta y miga de pan dentro de la misma concha.

Entre los antiguos fué símbolo de la prudencia y del consejo, porque quando se despoja de su concha ó cacho se esconde hasta que le crezca de nuevo: por aquella razon habian puesto una *Centola* ó *Paguro* colgada del cuello de Diana Efesina.

Algunos han equivocado el *Paguro* con la *Meya*, que es nuestro *Boi* ó *Noca*: el traductor del Espectáculo confunde todos estos nombres, y parece que entiende por *Paguro* la que llama *Esquila grande*, por *Araña* otra especie á que da el nombre Italiano de *Raño*, y el *Cangrejo* por *Langosta*; de suerte, que no se puede sacar conseqüencia de su traduccion, y es menester apelar á Rondelécio; cuyos diseños estan muy exâctos.

Nuestro Huerta, que como he dicho, sigue al precitado Rondelecio, hace muy bien la diferencia entre todas estas especies.

El Diccionario de Historia Natural da el nombre de *Araigne de mer* á la *Meya* ó *Noca*, y conserva el latino de *Pagurus* á la *Centola*, que hace distinta de otra especie que llama *Cancer hirsutus*, pero yo creo que todo es uno,

y

y que si á alguno de esta familia conviene el nombre de *Araña* es á este *Crustáceo*, que en la mayor parte de su cuerpo está erizado, no solo de puntas, sino de un bello verdoso que le hace de aspecto hórrido y enteramente semejante á la *Araña*.

Este mismo nombre trae el Diccionario de Bluteau por equivalente de *Centola*, distinguiéndola de la *Nota* que llama *Sapateira*.

PATEIRO Ó PATO DE ARENA.

Aranea crustata parva.

El *Pateiro* es una especie de *Marisco* parecido á la *Centola*, con puntas ó clavos, y guarnecido de pelusa ó bello: se suele pescar en el verano, y de resultas de alguna tronada, con cuyo motivo se aproxima á los arenales, que es la razon porque en la Coruña le dan tambien el nombre de *Pato da area* (de la arena).

Me parece que el nombre *Pateiro* gallego es corrupcion del griego *Pagouros*, que en esta lengua dan á la *Centola*, y me fundo en que el *gamma griego* Γ se asemeja mucho á la *T* latina, con cuya sola conversion hallarémos el nombre griego *Pagouros* en nuestro gallego *Pateiros*.

Esta reflexîon me conduxo á la de que

nuestros *Pateiros* no son otra cosa que las mismas *Centolas*, con solo la diferencia del tamaño, por ser los *Pateiros* de ménos edad que las *Arañas* ó *Centolas*, y en efecto despues de reconocidos atentamente hallé que son una misma cosa, y para mayor prueba, aunque en los que tube presentes distinguí perfectamente los sexôs, en las hembras no he descubierto el menor vestigio de huebas, que por su corta edad aun no tenian visibles.

Los *Pateiros* no necesitan otro aderezo que cocerlos y servirlos calientes ó frios, pues de ambos modos son apetitosos.

DE LOS PESCADOS MUELLES.

Da nuestro Huerta el nombre de *Pescados muelles* á los que ni tienen escamas ni piel áspera, ni estan contenidos en conchas duras ó blandas, y que finalmente carecen de sangre. Los Griegos les llamáron *Malachia*, que vale lo mismo que en latin *Molia*, de donde se formó nuestro castellano *Muelle*, la materia de que se componen tiene al tacto la apariencia de la carne humana, es de substancia musculosa, y mas ó ménos dura segun las diversas especies. Estas, aunque difieren en la forma, convienen todas en componerse de un cuerpo en figura de una bolsa ó saco, y de

ocho

ocho pies, á que en gallego dan el nombre de raios.

Son estos mas gruesos en la raiz que en la punta, y se hallan sembrados en la parte inferior de una ó dos filas de excrecencias á manera de un platillo ó sombrerito, que como otras tantas ventosas les sirven para asirse de las peñas ó de los cuerpos á que se pegan. No solo se valen de los pies para nadar, sino para cazar y llevarse á la boca la comida.

Lo mas extraño de estos peces es, que contra la regla comun observada entre los otros animales, tienen la cabeza entre los pies y el cuerpo; de suerte, que mirados en grueso parecen una bolsa atada con muchos cordones sueltos; cuyo cuello es la cabeza del animal.

La boca carece de dientes, y se parece al pico de las aves carnívoras, encaxándose la mandíbula inferior en la superior, tienen los ojos lateralmente, y en medio de estos el celebro, compuesto de una piel membranácea, el cuerpo ó vientre no solo contiene las entrañas, sino una bolsa llena de un humor negruzco, que algunos han tenido por sangre, pero que en realidad no es otra cosa que la bilis, la que derraman por una fistula ó tubo que tienen entre la cabeza y el vientre, ya sea por miedo, como igualmente creen algunos Naturalistas, ó por especial providencia de la naturaleza para

ocultarse como en una nube á la persecucion, no solo de los hombres, sino de otros peces que les hacen guerra.

Aunque Plinio dice que estos Peces conciben por la boca, lo cierto es que no tienen verdadero ayuntamiento, pues á tenerlo no fuera preciso que los machos fecundasen los huevos despues que las hembras los han depuesto, como afirma Rondelecio, quien añade que estas tienen dos fistulas en el vientre, y aquellos una, pero no que se les percibe alguna de las partes propias para la generacion.

Divídense los Pescados muelles en *Xibias*, *Calamares* y *Pulpos*, y cada uno de estos géneros en algunas especies, de las quales solo describiré las que conozco en la forma siguiente.

DE LAS XIBIAS.

Sœpia.

Las *Xibias* llamadas así en castellano, no porque tengan en el lomo una especie de corcoba ó giba como quiere Huerta, sino por corrupcion del latino *Sœpia*, es el primero de los pescados muelles de que habla Rondelecio, en cuya descripcion y propiedades se extiende con la erudicion y menudencia que acostumbra. Llámase en frances *Seche*, y en gallego *Giba*; tomada por mayor su forma conviene

con

con los demas peces de su género; pero se diferencia del *Calamar* en que tiene su cuerpo mas corto, mas oval, y mas ancho; y de el *Pulpo* en que los brazos son mas cortos, y el cuerpo mas estrecho, y ménos redondo, conviniendo con el primero en que ademas de los pies ó rayos, tiene dos trompas ó tubos largos y redondos que le sirven, no solo para cazar y llevarse el alimento, sino de cables y áncoras para asegurarse en las peñas en tiempo de tormentas; disconviniendo de ambos en que tiene en el lomo una concha por la parte interior blanca y esponjosa, y por la exterior dura y de materia córnea, de que se sirven los plateros para vaciar medallas, y de cuya forma oval y convexô convexâ resulta la corcoba, que como va dicho, dió motivo á Huerta para atribuir á esta figura el nombre de *Xibia.*

Cómese cocida con aceyte, vinagre y salsa de nueces, y guisada con varios condimentos en que entran algunas castañas, de las que en Castilla llaman pilongas.

De las *Xibias* pequeñas, llamadas por Rondelecio *Sepiolas*, y en Galicia *Chocos*, se hacen en los puertos de la Ria de Vigo ciertas empanadas en que se colocan y sazonan con su misma tinta, mereciendo estimacion entre las gentes de buen paladar.

DE LOS CALAMARES.

Sœpia Loligo.

Convienen los Escritores que hablan de este Pez en que el nombre de *Calamar*, que equivale en latin al castellano *Escribanía*, se le dió porque en su cuerpo contiene quanto se necesita para escribir, pues en su humor negro se halla tinta, y en una especie de huesecillo ternilloso que termina su cuerpo, quieren descubrir la forma de una pluma, y de la nabajita con que ésta se corta: en latin se llama *Loligo*, cuyo vestigio conserva el nombre de *Lula*, con que le conocen en Galicia.

Rondelecio, siguiendo á Aristóteles, dice que los *Calamares* se dividen en grandes y pequeños, y que aquellos se llaman en griego *Teuthios*, y estos *Teuthides*, y si es que los primeros crecen hasta el tamaño de cinco codos, como él mismo asegura, por acá no se conocen tan grandes, y á lo ménos yo solo he visto los de la pequeña especie.

Estos difieren de las *Xibias* en que tienen el cuerpo mas agudo hácia su extremidad, que en ellos tampoco se halla aquella concha que dixe tienen *las Xibias*, que las aletillas ó nadaderas estan hácia dicha extremidad,

y

y son proporcionalmente mas cortas que en éstas, y que la trompa derecha es mas gruesa que la izquierda, conviniendo con corta diferencia en todo lo demas.

Los *Calamares* al contrario de las *Xibias* viven en alta mar, caminan en bandadas, y vuelan quando se ven acosados de otros peces, sirviéndose al efecto de sus nadaderas, y aunque desovan como las *Xibias*, no es en la costa, y sí en la altura; por cuya razon rara vez se ven sus huevos.

La carne de los *Calamares* es mas tierna que la de las *Xibias*, se comen fritos con aceyte ó manteca, y rebozados con harina, pero son ménos indigestos guisados con su misma tinta, aceyte, pimienta y agraz. Tambien se suelen servir relleno su cuerpecito, que parece un buche, con los pies ó radios picados, con huevos, peregil y otras yerbas, y sazonados segun el gusto de cada uno.

DE LOS PULPOS.

Polypus.

Los *Pulpos*, llamados así del griego *Polypos* por sus muchos pies, conservan el mismo nombre en casi toda la costa de Galicia, aunque tierra adentro le dan el de *Polvo*. Divídelos Rondelecio en tres especies, y aunque

entre las dos primeras solo establece la diferencia de vivir unos en la costa, y otros en la altura, yo no tengo noticia de que nuestros Pescadores hagan esta distincion, bien que es cierto que tanto en una como en otra parte se pescan.

El *Pulpo* difiere de la *Xibia* en que tiene el cuerpo mas redondo, que carece de trompas y de concha, y que sus pies son mas largos, y estan guarnecidos de dos órdenes de sombreritos ó vasillos que se disminuyen progresivamente en su tamaño, segun se van acercando á los extremos de dichos brazos.

Los *Pulpos* de altura viven en la arena rodeados de un cerco de conchas de los *Crustáceos* que devoran y les sirven de alimento, haílos de mucho tamaño, y son temibles, mayormente quando se hallan asidos con sus piernas á algun peñasco, pues con las que tienen libres se apoderan de qualquiera hombre, trepando por su cuerpo hasta cercarle la garganta, ó procurando sumergirlo en el agua hasta sufocarlo.

El *Pulpo* es variado de blanco y purpúreo obscuro, cuyo color se aclara algo despues de cocido, su carne es muy dura, y es preciso majarla con un palo para que se haga soportable, y cuidar de que no se pase el punto de cochura que le conviene, pues si

su-

sucede lo contrario se hace correosa; se sirve con aceyte y vinagre, y siempre conserva una especie de tufillo ó fiero poco gustoso.

Aunque en Galicia se consume algun *Pulpo* fresco, su uso mas comun es seco ó cecial, de cuyo modo se prepara en gran cantidad en los puertos del Grove, Arosa, Carreira, Mugardos y otros, de donde se conduce á la Provincia de Orense, en cuyas ferias se despacha cocido, y es apetitoso regalo para arrieros y traginantes, que le cuecen de nuevo en sus estómagos, á fuerza de tragos con que creen ayudar la digestion.

DE LOS ZOOPHITOS PROPRIE TALES.

Los *Zoophitos* son unos cuerpos marinos, llamados así de este nombre griego, que en castellano significa *Planta animal*, porque son como un medio entre aquellos y estas, ó como la cadena que une el Reyno animal con el vegetal; no pudiéndose considerar, ni como insectos, ni como conchas.

Los Naturalistas dan este nombre á ciertos animales aquáticos que dividen en muchos géneros, y subdividen en varias especies que denominan por la semejanza que tienen con otros cuerpos conocidos, como son el *Pulmon marino*, la *Ortiga*, la *Granada*, el *Ra-*

ci-

cimo &c. pero como los mas de ellos son de de poca importancia, y solo merecen algun estudio por la parte que mira á la curiosidad, me reduciré á hablar solo de dos que son los mas freqüentes en esta costa, para que se tenga alguna idea de estas producciones, y el que quisiere mas instruccion podrá leer el tratado que hizo de estas *Plantas animales* Ruisch al fin de su primer volumen de Historia Natural, y el Donati en la del Mar Adriático.

PULMON MARINO O AGUAMAR.

Pulmo marinus.

Entre los varios *Zoophitos* de esta costa el uno es el *Pulmon marino*, llamado así por nuestro Gerónimo de Huerta, y á quien en ella dan el nombre de *Aguamar* ó *Aguamá*. Su figura plano esférica se compone de una substancia gelatinosa de color cambiante ó atornasolado, á quien no se le percibe otro movimiento que quando se le toca, que parece se contrae algun tanto; suele venir en las redes con otros pescados, y los Pescadores se guardan bien de llevar á los ojos las manos con que le han tocado, pues quema como el fuego. Luego que se saca á la arena se va deshaciendo poco á poco en agua, sin que quede señal de su exîstencia.

Ase-

Aseguran algunos que quando se ven flotar en las aguas los *Pulmones marinos* es presagio de próxima tempestad.

El nombre gallego de *Aguamar* le conviene perfectamente por su color cambiante parecido á las piedras preciosas llamadas así, y el de *Aguamá* creo que es tomado del portugues, que así lo usa acaso por corrupcion de *Aguamar*.

Laguna dice que se llama *Pulmon marino* por ser parecido al de los animales, que es lucido y transparente como el cristal, y que untada con él una varita resplandece y alumbra de noche, lo que no he experimentado.

Los Franceses dan á este *Zoophito* el nombre de *Geletine*, que le viene con mucha propiedad. Tambien le cuentan por una especie de las *Ortigas*, denominándola *Nadante*, porque flota sobre las aguas á diferencia de la siguiente, que por lo comun está fixa.

ORTIGA MARINA.

Achtinia senilis. Linn.

La *Ortiga marina* es una especie de *Zoophito* del mismo género que el antecedente, aunque con la circunstancia de llamarle fixo, porque vive adherente á las peñas, y aunque tiene algun movimiento es tan pausado que en el

es-

espacio de una hora apénas anda una pulgada, su figura es redonda y parecida á un tomate en curtido ó en escaveche, de substancia fofa, del tamaño de medio huebo, y de color verdoso apagado.

El célebre Reaumur en una Disertacion dirigida á la Academia de las Ciencias de Paris, impresa en sus Memorias del año de 1710. pag. 466. pretende probar que la *Ortiga* es un verdadero animal bien organizado, sensible quando le tocan, que coge algunos *Pescadillos* y *Mariscos* con que se mantiene, y que arroja las espinas y conchuelas, despues de haberse comido la carne: en efecto qualquiera que se acerque á ellas quando estan pegadas á las peñas, y las toque con una varilla ó cosa semejante las vé abrirse como un clavel que se desabrocha, y descubrir su interior que parece encarnado y lleno de fibras arrugadas, apariencia que le adquirió en gallego un nombre, que constando en parte del que le atribuye Linneo no tiene toda su decencia. Algunos por la semejanza que le hallan con una flor le llaman en frances *Flod pescado*, como asegura Valmont de Bomare, que añade las hay de varias formas y colores.

TRA-

TRATADO

DE DIVERSAS PESCAS

REDES Y APAREJOS

CON QUE SE PRACTICAN.

DE LAS DIVERSAS PESCAS

Y DE LAS REDES Y APAREJOS CON QUE SE PRACTICAN.

La Pesca en general de nuestra costa se puede dividir en grande y pequeña: baxo el primer concepto entiendo la de la *Sardina* y la de los ceciales, bien sean solo curados al ayre, bien preparados con sal, y baxo el segundo comprehendo toda aquella que se despacha en fresco y en escaveches, tanto en el Pais, como fuera de él: la primera es en la que se forman los buenos marineros, pues en ella se familiarizan con los horrores de un elemento tan inconstante.

Practícanla por lo comun, ya en grandes, ya en pequeñas compañías, y ya por sí solos; forman las primeras para la de *Sardina* en el verano y otoño, las segundas para la de *Congrio*, *Merluza*, *Abadejo* y *Mielga* en las sazones oportunas, y se ocupan solos ó con alguno de su familia en la del *Pulpo* &c.

En la pequeña Pesca comprehendo la que exercen con la vara desde la costa, la que practican diariamente con Rapetas, Chinchorri-

rillos, Trillas, y otros pequeños aparejos en las inmediaciones de la costa, y en las Rias y rios que desembocan en el mar, que no solo contribuye á la ordinaria subsistencia de los Matriculados, sino á la de muchos habitantes de las poblaciones inmediatas á la Marina.

Puede dividirse este exercicio en Pesca de Anzuelos, Redes, Nasas, Rastro y Fisga ó Francado; sírvense nuestros Pescadores de los Anzuelos y Redes para todos los peces domiciliados y de paso, tanto en los rios, como en el mar; del Rastro (llamado tambien Endeño) para los *Testáceos*, y de la Fisga ó Francado para los *Salmones* y *Lampreas*; el tamaño de los Anzuelos, el de las diversas Redes, la cabida de sus mallas, su uso y el de las Nasas en determinados sitios y estaciones, está declarado por los particulares Reglamentos de cada Provincia marítima de Galicia, y el de los Rastros está enteramente prohivido, porque destruye la cria, y trastorna el fondo.

De la Pesca con Anzuelos.

La Pesca con Anzuelos se usa en los rios con la caña y con la vara; en el mar con solo ésta, porque siendo sus peces de mayor tamaño y fuerza fácilmente cederia á sus esfuer-

zos la debilidad de aquella. Las diversas estaciones del año, y las distintas horas del dia deciden los cebos con que deben armarse, y los varios modos de usarlos. La Pluma, el Salton, el Sapillo, el Grillo, los colores de las sedas acomodados al de las aguas, los conocen por los principales instrumentos de esta Pesca quantos viven en las vecindades de los rios, por lo que me abstendré de explicarlos; y si alguno quisiese en este punto instruccion mas completa, puede leer el excelente tratado que sobre la materia escribió el Ingles Walton, que á juicio de Mr. Duhamel nada dexa que desear.

Aunque los *Sábalos*, *Salmones*, *Lampreas*, *Anguilas*, *Reos*, *Peces* y *Truchas* abundan en muchos de nuestros rios, solo estas dos últimas especies ocupan á los Pescadores de caña, exercicio mas bien de las gentes del campo, que de los Pescadores de la costa, que lo reputan como un mero entretenimiento.

No sucede lo mismo con la vara de que indistintamente se sirven los unos y los otros en los tiempos que lo permiten las mareas, aplicándose en los meses desde Septiembre hasta Abril, á la de *Budion*, *Maragota*, *Bello*, *Rubioca*, y en todo el año con la pluma de Gabiota á la de *Robaliza* y *Robalo*.

Se emplean igualmente los Anzuelos en la

Pesca que llaman de Cordel, Liña, Espinel ó Palangre: se usa del Cordel, no solo tendido en los rios de borde á borde, y armado con varios cordelillos, que se prenden segun su largo, prevenidos de sus respectivos Anzuelos para la Pesca de *Anguilas* y *Truchas*, sino tirándolo desde la costa armado con un solo Anzuelo á quanta distancia puede alcanzar la fuerza del Pescador para la de los *Congrios* que caen de un mediano tamaño; pero el gran uso del Cordel ó de la Liña es fuera de las Rias para la Pesca del *Abadejo*, *Congrio*, *Merluza*, *Pulpo*, *Besugo*, *Mero*, *Atun* y *Bonito*, y muchas veces de puntas adentro para algunas de estas especies, y para otras.

La Liña, llamada así porque se forma de varios hilos, es de quatro líneas de circunferencia, de buen hilo bien rastrillado y torcido, y su largo proporcionado á la altura del fondo, que en muchas partes excede de cien brazas, ármase con uno ó con muchos Anzuelos atados en otras liñas ó cordelillos que forman como unas disciplinas.

Como generalmente todos los peces son voraces, es preciso para atraerlos al Anzuelo, ofrecerles el cebo que mas apetecen, y la inteligencia del que mas conviene á cada especie, es parte de los conocimientos del Pes-

ca-

cador, y debe ser objeto de las observaciones del Naturalista. Entre los antiguos Oppiano, y entre los modernos Rondelecio nos dexáron en este punto muy buenas observaciones, Linneo dice, que en general los peces viven de la substancia mucosa que sobrenada en las aguas, de insectos, gusanos, cadáveres, plantas marinas, y pececillos, esto es, en tanto grado, que aun los de su misma especie son los que mas les tientan, y que los mayores enemigos de los hijos son sus propios padres, pues al mismo tiempo que fecundan los huevos los devoran.

Usan, pues, nuestros Pescadores para la Pesca del *Abadejo* (que se hace en el cubierto) de la Liña cebada con el *Cangrejo Patilao*, pero quando hay tiempo la largan á la vela con una *Anguilita* de rio, salada y seca iscada (1) en el Anzuelo, y un trapito encarnado en la punta.

Aunque la Pesca mas comun de las *Merluzas* es al Volante, como se dirá al hablar de las Redes, tambien en invierno se pescan

(1) Se iscan los cebos de pececillos y *Mariscos* en el Anzuelo, introduciendo este segun el largo del cuerpo de aquellos, y de modo que quede cubierto para engañar mejor los peces.

dentro de las Rias al Cordel con cebo de dos *Sardinas*, la una iscada ó metida toda en el Anzuelo, y la otra en su punta partida en dos trozos, para que atrayéndolas la sangre y la grasa, de que son golosas, se traguen toda la carnada, y con ella el Anzuelo.

El mismo cebo sirve para el *Congrio* que se pesca en el cubierto, que siempre vive retirado en las cavernas de las peñas, de las que le hacen salir, calando al fondo por medio de una Liña un atadijo de pedazos de *Sardinas* picadas, dispuesto de modo que sacudiéndolo las derrame en su comedero, y echando en seguida la otra Liña armada con dos Anzuelos, cebados cada uno con su *Sardina*, las traga este pez quando tiene hambre por via de inspiracion, aunque sea á quatro varas de distancia, apartándolas por el contrario de sí con el resoplido quando se halla satisfecho.

Quando el *Pulpo* se pesca en el Limpio (adonde forma una casilla ó cerco de conchas en que se recoge) se le arma el *Anzuelo* con el *Patilao* como á el *Abadejo*; pero quando se pesca en el cubierto entónces se forma un armadijo de dos palos en forma de cruz, al qual se ata el cebo, y dexándolo caer adonde se considera puede estar este pez, lo abraza con sus rayos, sin que se desprenda hasta que le recogen en los barcos.

Ar-

Armase la Liña para el *Ollomol* con diez ó doce Anzuelos atados en otros tantos cordelillos que se unen en un mismo punto, y tendrán de largo como media vara, se ceban igualmente con *Sardinas* partidas en trozos, á quienes se han conservado sus intestinos, porque los apetecen con mas ansia: se exerce esta Pesca en los meses de Julio y Agosto sobre el Cabezo de Valdayo, distante dos leguas de la costa, y en fondo desde diez y ocho hasta sesenta brazas.

Aunque el *Besugo* no recala tanto sobre la de Galicia, como sobre la de Asturias, no por eso dexa de pescarse en algunos años con abundancia, empleando para ello la Liña simple, engadada con *Camaron, Longueiron y Pulpo* desde el mes de Septiembre hasta el de Diciembre mas ó ménos, segun hallan pasto en las Rias, porque siendo estos peces de paso, y de los que marchan gregatim, solo se detienen miéntras la necesidad no les obliga á emprender nuevos viages (1).

(1) La Pesca del *Besugo* en la costa de Asturias, se hace en los meses de Enero, Febrero y Marzo, y el Aparejo de que usan és una cuerda de treinta brazas de largo con varios cordelillos armados de Anzuelos, y atados segun su largo como los del Palangre, so-

No son solas estas las especies que se cogen con este arte, tambien se arma como al *Congrio* á las *Mielgas* que componen un cecial nada despreciable, ántes si apetecido en los payses internos: el *Atun*, de que no se hace pesca determinada, suele cogerse como el *Abadejo*; el *Bonito* que tiene poca estimacion en el pais, ocupa algunas veces las tripulaciones de los Pataches Asturianos, que conducen cal y madera á nuestras Rias, y le pescan armando la primera vez el Anzuelo con un pedazo de trapo ó con una pluma, y en lo sucesivo con pedazos del primero que cogen.

El Palangre entero del Mediterráneo, introducido por los Catalanes en nuestras Rias se compone de quatro piezas que hacen ciento y cinquenta brazas de largo con cien anzuelos á que llaman Aparejos atados y colgados en el por medio de unos cordelillos de tres varas de largo, y pa-

solo que la distancia entre si es de una quarta, por cuya razon suelen tener hasta veinte y cinco docenas, y sacar de una sola vez de tres á quatro docenas de veinte piezas cada una. Convendria establecer igual método en nuestra costa, haciendo venir al efecto una Lancha esquifada y con suficiente número de Aparejos desde el puerto de Cudillero, cuyos matriculados sobresalen en esta Pesca.

para que estos y los Anzuelos no se enreden tienen el cuidado de prenderlos en el borde de unos capachos de esparto, de donde los van soltando con una piedra atada á una punta, segun navega la embarcacion, volviéndolos á recoger levantando aquella; á cuyo efecto la dexan señalada con alguna boya.

Distínguense los Palangres por el tamaño de sus Anzuelos, y estos por los números de sus paquetes: hay tres diferencias de Palangres, de Geguda, ó Galantes de corda, cuyos Anzuelos son los del número veinte y cinco: de media Burdera, que son nuestros Espineles, y sus Anzuelos se comprehenden desde el número quince al diez y ocho: y Palangrillos, que tienen Anzuelos desde el número nueve al once, y solo sirven para pescado menudo: estan estos prohibidos dentro de las Rias, por destructivos de las pequeñas especies, y solo se usan furtivamente.

El Espinel de nuestras Rias, que se usaba ántes del Palangre, solo se diferencia de este en que el Versoli ó Anzuelo es mas pequeño, y el empiamo ó cordelillo de que pende solo de media vara de largo, y sirve para la Pesca de *Raya Rodaballos &c.*

Proveen copiosamente con los primeros las Plazas de la Coruña y Ferrol los muchos Llaudes Catalanes y aun del pais, que de aquel

puerto, y el de Mugardos salen al mar á exercer este arte á tres ó quatro leguas, largándole á la vela y en bolina, y aprovechándose con ventajas del viento quando es mas largo. Caen al Palangre dentro de las Rias algunos *Congrios* del Cebado, *Eiroas* ó *Anguilas* marinas y *Robalizas*, y en alta mar *Congrios* de todos tamaños, *Sargos*, *Corvinas* &c.

De las Redes en general.

Del mismo modo que del Anzuelo se sirven nuestros Pescadores de las Redes indistintamente en los rios y en el mar, acomodando sus diferencias á la altura de las aguas, al genio de los peces, á la disposicion de las costas y á la diversidad de las estaciones.

Hay Redes en forma de manga ó saco, que solo sirven para la pesca de *Lampreas* en los canales ó pesqueras de ciertos rios, como el Ulla y Tambre, y á cuya invencion se pueden agregar por su figura las Nasas de qualquiera materia que sean compuestas. Haílas en forma de un paño tendido, y estas se emplean para retener la Pesca, trayéndola como entretenida á las inmediaciones de la costa, ó á la misma orilla, adonde con mas facilidad se pueda recoger. Hay de estas llamadas de

De-

Deriva, que se tienden desde los barcos, y conducidas por un solo cabo que se llama Seneira (1) se pasean por en medio de las aguas, para que malle en ellas la Pesca. Hay otras que se largan en medio de aquellas con un competente peso para que no se las lleve la marejada, y en las que como en las antecedentes mallan ciertos pescados, para que son proporcionadas: y haílas finalmente compuestas de tres órdenes de paños de diversas mallas, para que en ellas se enreden los peces de todos tamaños.

Habiendo dicho el uso que tienen las mangas ó sacos, explicaré las otras diferencias, empezando por las Redes que se tiran desde la costa, ó en el mar, reduciendo á este género, los Cercos Reales, Trahiñas, Sacadas grandes y pequeñas, Rapetas, Trillas y Javegas.

De

(1) Las Seneiras son unas cuerdas ó cabos de 14. ó 15. brazas de largo y una pulgada de grueso, que sirven para arriar ó atesar algunas Redes, segun conviene al sitio donde se tienden. Pueden haberse llamado Seneiras, porque tambien se usan en la Trahiña, y en otras Redes semejantes, á que en Francia dan el nombre de Seine.

De los Cercos, Trahiñas, Sacadas, Chinchorros y Rapetas (1).

El Cerco Real, llamado en la Ria de la Coruña Cedazo, es la mayor de todas las Redes de este género, pues suele tener mil brazas de largo, y segun la antigua ordenanza, formada por el gremio de Pescadores de Pontevedra, mandada observar para todos los que pesquen en su Ria por su Ministro Don Francisco Xavier Sarmiento en el año de 1750, debe tener todo el alto de las aguas de dicha Ria, con cinquenta betas (2) por banda de ochenta y cinco mallas cada una, y qua-

(1) Aunque las Trahiñas, Sacadas, Chinchorros &c. pueden denominarse en frances baxo el nombre genérico de Seine, como sus diferencias son muchas, tambien lo son los nombres particulares de cada Provincia, y me parece que el que específicamente conviene al mayor de estos Aparejos es el de Aisseaugue.

(2) Las betas son unas faxas ó partes de Red que compone el quiñon de cada Pescador, y unidas entre sí forman el todo de un Cedazo ó Trahiña: el claro de sus mallas no debe pasar de una pulgada de abertura.

quarenta copes (1) de igual número sin plomos, para que manteniéndose abiertas sus mallas pueda evadirse la cria, y no se maltrate la *Sardina*, que se conserva dentro de este Aparejo dos y tres dias. Usase el Cedazo cerrándolo enteramente y dexándolo quedar cerca de la costa, asegurado segun toda su vuelta con varios Ancoreles (2) y se saca de él la *Sardina* con un pequeño Chinchorro, del qual la pasan á los barcos, siendo á veces tal la abundancia que suelen llenarse de cinquenta á sesenta de á cien millares cada uno, bien que la de los últimos no es de tanta estimacion como la de las Trahiñas y Sacadas, por la frotacion que sufre entre sí misma los dias que se detiene en el Cedazo.

La Trahiña es una Red de quatrocientas brazas de largo y de diez hasta veinte de alto, sus mallas de dos pulgadas y media, sin

(1) Llámase Cope la parte interior ó última de las Redes de Trahiña ó Sacada, cuyas mallas, siendo menores de media pulgada, estan prohibidas por no dar paso á la cria menuda: partes de cope son las porciones de esta especie de Red, que unidas forman el todo.

(2) El Ancorel es una piedra de treinta á quarenta libras de peso, que sirve para asegurar las boyas.

sin plomada, ni peso alguno: lárgase siempre que se reconoce *Sardina* en las Rias á trescientas brazas de la costa, desde la qual se tira por dos largos cabos, formando una especie de semicírculo ó elipsoide, y cuidando, siempre que se reconoce cria, de abatir la corchada, para que cuele: quando se halla á cinco brazas de fondo se va estrechando y reduciendo al corto espacio de veinte y quatro brazas de box, y levantándola á los barcos que la acompañan, sostenida siempre la Pesca en las aguas, se saca con canastos á las Lanchas, donde se mantiene viva hasta que su mismo peso, y la diferencia de elemento la oprime.

La Sacada grande, llamada tambien Sacada alta, ó Sisga, solo se diferencia de la Trahiña en que es menor que ésta, pues solo tiene doscientas y cincuenta brazas de largo, con siete ó nueve de alto, siendo los cabos ó Seneiras por donde se ala á tierra cada una de catorce á quince cuerdas, y cada cuerda de veinte á treinta brazas de largo, con su cope de ménos de una pulgada de malla, y de media la de la Red que se encasca (1) con corteza de sauce ó roble, y de ninguna ma-

(1) Encascar es teñir la Red con una disolucion ó tintura de corteza de algunos árboles, y viene de la pa-

manera con alquitran, porque aumentando el volumen de los hilos disminuiria el claro de las mallas.

La Sacada pequeña, llamada por otro nombre Rapeta, usada en las Rias baxas, es otro Aparejo semejante al antecedente, del qual solo se diferencia en el tamaño, y en que no tiene cope, su largo es de ciento y cincuenta brazas poco mas ó ménos, su alto de ciento y cincuenta mallas de pulgada, y media de diámetro, y sus cuerdas de ciento y ochenta á doscientas brazas, con una calza de nueve á diez mallas en su parte inferior, para mayor resguardo de la Red.

El Chinchorro es una Red muy semejante á esta última, y como un medio entre ella y la Trahiña: se usa de él en los meses de verano en la costa, y sobre piedras, quando la *Sardina* freqüenta estos parages, y no entra en las Rias, siendo por su tamaño y fácil manejo el arte mas oportuno para los recodos y ensenadas. Sus mallas deben ser de dos pulgadas en las betas, y de media en el saco, se tira á los barcos, porque regularmente se usa donde no hay Playa, y no solo sirve para la Pesca de *Sardina*, sino pa-

palabra casca, que en gallego es lo mismo, que corteza en castellano.

para la de *Xurel*, *Besugo*, *Bogas y Panchos*.

Usan en la Ria de Junqueras, y en alguna otra de las del Norte, de una Red, que solo se diferencia de las Sacadas altas en el nombre, pues le dan el de Rapeton, esto es Rapeta grande, y prefieren su uso al de la Trahiña porque es mas fácil de manejar, puede largarse en qualquiera marea, y se saca á la ribera, como sucede con las Rapetas.

En las mismas Rias forman despues de concluir la temporada de la *Sardina*, unas Rapetas que llaman Brabas, y se componen de ciento á ciento y veinte brazas de largo, con mallas de pulgada y media, y un saco ó manga de cinco brazas de alto y cinco de largo, con media pulgada de malla, y aunque se largan con una Lancha se tiran á la Playa, donde se recoge el pescado que conduce.

Usan tambien en el Miño para la Pesca de *Salmones*, *Sábalos* y *Corvinas* de una especie de Rapeta ó Sacada pequeña, llamada Alguerife (1), y es una Red de cien bra-

(1) Nuestro Diccionario Castellano, citando la Ordenanza de Sevilla, dice que esta Red se usa en el Guadalquivir, y la llama Algerife, palabra que añade se tomó del Arabe. Covarrúbias en su Tesoro convie-

brazas de largo y cinquenta de alto, que se tira á la ribera ó márgen de dicho rio por los que la manejan.

Forman tambien las familias de los Pescadores una especie de Rapetas, á que llaman Trillas, las que largan á pie en los Arenales mas internos de las Rias, y cogen en ellas *Lenguados*, *Sollos*, *Mendos*, *Robalizas*, *Ortigas*, y otros pescados planos que viven en el fondo, y por consiguiente es su Pesca mas abundante quando los terrales, conmoviendo las aguas, y alterando el fondo les obli-

viene en lo mismo. Bluteau en su Diccionario Portugues la llama Aljerife, y dice es tan grande que necesita emplear veinte hombres en cada cabo para tirarla á tierra, que coge todo género de peces, y que se usa en los mares de Pederneira, puerto de la costa de la Extremadura Portuguesa al Nordeste de Peniche.

Golio en su Diccionario arábigo trae el verbo garaf, de donde se deriva Algaraf ó Algarif, y dice vale arrancar ó barrer hasta el fondo, sentido que conviene con la qualidad de esta Red, que cogiendo todo género de peces, segun Bluteau, no puede dexar de ser barredera. Véase su uso en la fig. 3. lám. 8. de la sec. 3. de Mr. Duhamel.

obligan á separarse de el, y flotan en aquellas.

La Javega (1) (cuyo uso desde mediado de este Siglo ha sido la manzana de la discordia entre los Gallegos y los Catalanes, que son los que la introduxéron en estos mares) se parece en su forma á una Sacada pequeña, y solo difiere en que se termina por un largo sáco ó manga, y en que sus mallas son de forma romboide ó enlosanges; de suerte, que al tirarla á tierra cierran enteramente, y forman un paño compacto, que unido á la estrechez de las de su cope dificulta el paso á la cria menuda, y la maltrata; por cuyo motivo despues de repetidos exâmenes y madura reflexîon acaba de prohibirse por el Inspector general de Matrícula Don Luis Guzman de Muñoz, á consequencia de las Reales Instrucciones con que procede en su visita (2).

De

(1) En la costa Meridional de Francia dan á la Javega indistintamente los nombres de Ganguil, Braguin y Boliche, aunque no denominan específicamente este Aparejo; que tambien conocen baxo el nombre español de Habega, subrogando la h en j.

(2) Para instruccion de las causas que han determinado la prohibicion de este Aparejo, acompaña al fin de este tratado la resolucion que se cita.

De las Redes Sardineras.

Las Redes que se largan desde los barcos y se conducen por estos, tendidas en las aguas son las mas comunes en casi todas las Naciones del mundo para la Pesca de Sardina y otras familias de su mismo género y tamaño; por eso se llaman en general Sardineras, y en nuestra costa se denominan del Jeito (1). Estas Redes se fabrican de lino, deben tener de alto ciento y cincuenta mallas, de una pulgada de diámetro con veinte y quatro ó veinte y cinco brazas de largo, que despues de entralladas (2) quedan reducidas á la mitad.

Aunque en general se puede usar de esta Red en todos los meses del año fuera de las

O Rias,

(1) Jeito se llama en gallego porque se tiende ó echa en la mar, y es corrupcion del latino ejicere, y de su participio ejectum. En frances se comprehende baxo el nombre genérico de Manet, y baxo el específico de Sardinal ó Sardineau, con alusion á su destino.

(2) Entrallar es pasar una cuerda por las mallas superiores de las Redes para sostenerlas en ella, dexándolas floxas y no tiesas, para que el pescado pueda mallar ó enredarse mejor.

Rias, pero en lo interior está limitado su uso por los particulares Reglamentos de cada Provincia á varios tiempos y situaciones, y prohibido absolutamente de puntas adentro en los meses de Marzo, Abril y Mayo, que es el del desove.

Debe igualmente practicarse esta Pesca desde que se pone el Sol hasta que vuelve á salir, y aunque en el Canal de la Mancha, y en la costa de Vizcaya y Asturias los Pescadores del Jeito usan de varios atractivos, como son la Raba ó Cabial (1), el Gueldo (2) y otros semejantes para detener la *Sardina* en su paso, en nuestra costa y Rias, no solo no es necesaria esta preparacion, sino que esta prohibido el uso del *Xurelo* machacado, que suelen emplear furtivamente algunos codiciosos Pescadores en verano, porque las corrompe é inficiona, y se contentan en gene-

(1) La Raba es una preparacion de huevas de *Bacalao* que viene del Norte, y vale muchos miles de pesos á aquellas Naciones.

(2) El Gueldo es otra preparacion compuesta de el *Camaroncillo* machacado y reducido á pasta; en algunas partes de Francia se hace de la cria de todo género de peces, y por eso contra su uso ha declamado fuertemente la Academia de Bretaña.

neral largándolas succesivamente en aquellos parages por donde perciben viene la manada de *Sardina*, dexándolas flotar, con sus corchos y proporcionada plomada, recogiéndolas quando contemplan ha mallado suficiente número de peces (1).

Como esta especie de Red es la de ménos coste y la de mas fácil uso, y de que puede servirse cada Pescador separadamente, sin la sujecion y formalidades de las compañías, tiene entre los mas la preferencia, pero no por eso la *Sardina* que cae en este Aparejo es la mas apreciada para las salazones, porque como malla por la cabeza y hace esfuerzos para desenredarse, siempre se muele y pierde parte de la escama, circunstancia opuesta á su buena conservacion.

De los Rascos, Rasquiños, y Raeiras (2).

Hay diversas Redes que se largan en medio de las aguas en aquellos parages adonde se persuaden los Pescadores tienen su come-

(1) Mallar es prenderse y enredarse los peces por las opérculas de las agallas en la Red.

(2) Los Rascos y Raeiras se llaman en frances Folles, y los Rasquiños, Demifolles.

dero varias especies de peces: llámanse las unas Rascos, y se componen de varias piezas de á diez y siete brazas de largo con ocho mallas de nueve pulgadas de ancho, cargadas con sus plomadas que les hacen arrastrar por el fondo, y con sus boyas que las mantienen tendidas en una situacion casi vertical. Mallan en ellas las *Rayas*, los *Rodaballos*, y otros pescados planos, que es la razon porque calan hasta el fondo, del qual estas especies se separan raras veces, y se llaman Rascos, porque con el movimiento que les imprimen las aguas rascan y arañan la arena.

Llámanse otras Rasquiños, y no tienen mas diferencia de las antecedentes, que ser la mitad menores, pero su objeto es el mismo que el de los Rascos.

Dan finalmente el nombre de Raciras á otras de igual construccion y uso, porque su principal destiño es para la Pesca de *Rayas* y otros peces de su figura.

De los Volantes (1).

Diferéncianse de las antecedentes los Volantes en que no solo se largan en las bocas

(1) Los Volantes son de la clase de Redes, llamadas en frances Manets.

cas de las Rias y en la costa, sino en que no se mantienen fixas y aseguradas con los plomos como todas las antecedentes, pues las dexan en libertad en una situacion media entre el fondo y la superficie de las aguas, sin que por eso carezcan de sus respectivos plomos, que equilibrados con los corchos que se hallan presos en las cuerdas ó Seneiras, calan mas ó menos segun el largo de dichas cuerdas, y la distancia en que aquellas se hallan de la relinga superior: cada Red de Volante consta de veinte y quatro brazas que despues de entralladas se reducen á su mitad, su alto es de treinta y quatro mallas, de á tres pulgadas por plomada ó lastre, tienen unas piedras llamadas Pandulleiras (1), y en sus extremos dos boyas (2), en las quales coloca cada Pescador aquellas señales que le son propias para distinguir su Aparejo del de sus compañeros: cada barco del Volante se tripula con doce hombres, y entre todos llevan

(1) Dícense Pandulleiras, quasi pendularias, porque estan péndulas en las aguas sin llegar al fondo.

(2) Estas boyas se llaman Boureles, compónense de muchos corchos unidos con una vanderilla ó ramo. Véase la lám. 33. fig. 1. de la continuacion de la 2. sec. de Duhamel.

mas ó ménos número de Aparejos segun sus facultades, dividiendo á proporcion lo que cae en todos ellos. Salen á largar los Volantes á la caida de la tarde, y si lo permite la mar los levantan al siguiente dia, dexándolos otra vez si el tiempo es á propósito. El uso principal de los Volantes es para la *Pescada* ó *Merluza*, pero tambien caen en ellos algunos otros pescados como *Abadejos*, *Cazones*, *Mielgas* &c.

De los Tramallos (1).

Se emplean casi del mismo modo que los tres antecedentes Aparejos los Tramallos, dichos así porque se componen de tres paños de diferentes mallas, para que prendan en ellas peces de distintos tamaños: estan entrallados estos tres paños en una misma relinga, sus mallas tienen desde cinco hasta nueve pulgadas de abertura, siendo la Red del medio mas estrecha, mas larga y de mas caida, para que al querer vencerla los pescados la lleven consigo, y se enreden en las mas anchas que siempre son las exteriores: estan estas reforzadas por la parte superior con una calza de tres á quatro filas de malla, en la qual se prenden los corchos, así como la plomada en la

(1) En frances Trameaus.

la relinga inferior: tienen estas Redes la ventaja que de qualquiera parte que venga la Pesca siempre malla en ellas; tiéndense regularmente al ponerse el Sol, y se levantan á media noche; y cae todo género de peces y aun de *Crustáceos*, como *Langostas*, *Lobagantes* y *Arañas* ó *Centolas* (1).

De las Nasas.

Tambien pueden agregarse las Nasas á la clase de las Redes sedentarias: son las de nuestra costa de figura de un embudo largo y estrecho, fabricadas de ciertos juncos consistentes y firmes, unidos por medio de un bramante ó cordelillo que sirve como de trama, sostenida su armazon con quatro palos, y varios aros ó cercos, que van de mayor á menor en los quales se asegura un gollete llamado faxa, formado de la misma materia, y pasando por este la pesca no puede retroceder, porque sus puntas le impiden la salida, y así para sacarla dexan una portezuela en el fondo de la Nasa; échanse estas no solo dentro de las Rias, sino en algunos puntos conocidos de la costa, cargadas de piedras para que

(1) Véase su fábrica y uso en las láminas 35. fig. 3. y 4., y en la 36. fig. 2. de la sec. 1. de Duhamel.

vayan á fondo, y se ceban para el *Merlon*, *Maragota*, *Vello* y otros *Saxatiles*, con *Migillon* machacado; para el *Congrio*, *Rozas*, *Melgachos*, *Panchoces* y *Robalizas* con *Sardina*, *X'bia* y *Pulpo* recocido; y para las *Eiroas* y *Crustáceos* con *Sardina*.

Está prohibido el uso de estas Nasas dentro de las Rias, porque con las piedras de su lastre alteran el fondo, pero no obstante los Pescadores que las tienen no dexan de usarlas furtivamente (1).

No sucede lo mismo con las de Red destinadas á la Pesca de *Lampreas*, que se colocan en los canales hechos en las presas que tienen varios particulares en los rios, en cuyas aberturas se aseguran por medio de una palanca, que no solo las sujeta y acomoda á su extension, sino que sirve igualmente para levantarlas: en ellas caen las *Lampreas*, luego que con su natural inclinacion á subir contra la corriente, han rebasado la presa, pues no

(1) La figura de las diversas Nasas y su uso se puede ver en las láminas 1. fig. 6., en la 15. fig. 3. en la 17. fig. 3. y 9. de la sec. 2. de Duhamel. Las comunes tienen casi el mismo nombre que en España, llamándose Nasses, y á las de las *Lampreas* se les puede aplicar el de Guideaux.

no pudiendo resistir la violencia de las aguas, son arrebatadas al fondo de la Nasa enredándolas de tal modo que no pueden volver á salir.

De los Rastros.

Empléanse los Rastros ó Endeños en la Pesca de *Ostras*, *Vieiras* y *Zamoriñas* en algunas de nuestras Rias, pues en otras se abstienen de su uso los Pescadores, porque conocen los perjuicios que acarrean á la cria y aun al fondo. Es el Rastro un triángulo de fierro ó de madera dura de tres pies de radio, y cuya hipotenusa ó basa es una especie de cuchillo que sirve para raer del fondo, y de las piedras las *Ostras* y otros *Testáceos* que van entrando en un saco de gruesa Red unido á este instrumento, que cargado de suficiente peso para que se acomode mejor á las desigualdades del fondo, se tira por un cabo desde un barco que navega á remo ó á vela, segun la proporcion (1).

De

(1) Para comprehender mejor la figura y uso del Rastro, se puede ver en la lám. 48. fig. 2. y 4. de la continuacion de la 2. sec. de Mr. Duhamel, quien le da el nombre de Rateau.

De la Fisga ó Francado (1).

Es la Fisga ó Francado un harpon de muchos dientes de que usan en algunos Esteros y Ensenadas á la baxa mar para coger las *Sollas* y otros pescados planos que descubren pisoteando el fango, y clavándolas con este instrumento, y en los rios para las *Lampreas* y *Salmones*, arrojándosela á las primeras, al pasar por debaxo de algun puente, adonde las esperan, sin que por lo comun pierdan el golpe, y disparándola á los segundos desde tierra quando las márgenes de los rios no estan muy distantes, y á veces desde algun barquillo capaz de una sola persona que lo maneja con tal destreza que el esfuerzo con que despide la Fisga no es capaz de hacerle perder el equilibrio.

Estas son las artes mas conocidas en que se ocupan los Pescadores de la costa para la Pesca de los peces propie tales, de los *Amphibios*, y aun de algunos *Testáceos*, que destinan á sus salazones, á los escaveches y al consumo diario de las Plazas y Mercados: los *Ma-*

(1) La Fisga ó Francado se llama en frances Trident y Harpon, Fouanne y Fichoir. Véase en la 3. sec. la lám. 1.

Mariscos ó *Testáceos* menores no se puede decir que constituyen un verdadero ramo de Pesca de que se pueda esperar grande utilidad, pero no por eso dexan de tenerla las familias de los matriculados, y de muchos labradores que viven en las aldeas inmediatas á la Marina, pues quando lo permiten las mareas se emplean en recogerlos, no solo para su uso, sino para conducirlos á las Ciudades inmediatas, adonde su apetitosa comida los hace apreciables y les facilita una pronta venta.

Los instrumentos de que se sirven para estas Pescas son muy sencillos, pues se reducen á una pequeña pala de fierro de dos á tres pulgadas de ancho, enmangada en un pedazo de madera, con la que desprenden los *Migillones* y *Percebes* de las peñas, desenterrando las *Almejas*, *Nabajas* y *Ververechos*, y con un punzon de fierro, terminado por un gancho á manera de Anzuelo, sacan los *Longueirones* de los hoyuelos en que estan escondidos (1).

En

(1) El Punzon con que se sacan los *Longueirones* se llama en frances Didon, y se puede ver en la figura 2. de la 1. lám. de la 3. sec. de Duhamel, como igualmente los demas instrumentos propios para la Pesca de *Mariscos*.

En algunos puertos se sirven tambien para la pesca de la *Ostria*, *Migillon*, *Langostines*, *Arañas y Lobagantes* de una especie de Uncino de fierro, enmangado en una larga percha que emplean desde los barcos, arrancándolos del fondo quando la baxa mar permite se distingan y se llegue á ellos. Llámanle en algunas Rias Angazo, que es el nombre que se da en gallego al Uncino de madera, de que se sirven en las eras para juntar las parvas.

No he hablado hasta ahora de la Almadraba (1) desconocida en nuestra costa, pero como cierto zeloso Patricio ha pensado seria muy conveniente el establecerla en la Ria de Arosa, sin que aun se hubiesen verificado sus buenos deseos, daré una breve noticia de este Aparejo, y de los usos á que se puede destinar, por si algun dia llegasen á tener efecto (2).

Es la Almadraba una Red sedentaria que se coloca en aquellos parages de la costa, por donde se sabe que deben pasar precisamente las

(1) En frances Madrague.

(2) El pensamiento de establecer la Almadraba en la Ria de Arosa se debe á Don Juan Caamaño, hijo primogenito de Don Vicente Caamaño, Capitan de Navío de la Real Armada.

las vandadas de peces: su materia es de esparto, y su figura quadrada, quadrilonga ó redonda con una sola entrada, está dividida interiormente en varios compartimientos ó senos por medio de otras Redes de la misma materia, que formando una especie de laberinto obligan á la Pesca á que pase de uno en otro hasta el mas interior, que es adonde se colocan los barcos para recogerla con un Chinchorrillo de cáñamo, que tienen tendido, y levantan para poderla extraer con mas comodidad.

Se asegura la Almadraba en su contorno por medio de varios Anclotes, y de una línea de Red, que desde el parage adonde se larga llega hasta algun punto de la tierra, y corta el paso á la Pesca, obligándola á que la costee, y se introduzca por la entrada de la Red principal.

La entrada está guarnecida con unos espartos flotantes, que permitiendo se introduzcan por ella con facilidad los *Atunes*, los detienen y espantan si intentan salir, porque este pez es tan medroso, que qualquiera cosa que le toque en el hocico le obliga á retroceder, retirándose muchas veces á fondo con tal pertinacia, que se le saca con dificultad.

Se mantiene tendida la Almadraba los tres meses de Agosto, Septiembre y Octubre, y aunque su principal destino es para los *Atunes*,

no

no dexan de entrar en ella otras muchas especies, como *Corvinas*, *Badejos*, *Merluzas*, *&c.*

La Pesca de aquellos fué abundantísima en otros tiempos en las costas de Andalucía, adonde se puede decir se reunian todos los que venian del grande Océano para entrar en el Mediterráneo, y así era tanto mas proficua, quanto mas cerca del Estrecho se colocaba la Almadraba. Las del Duque de Medina-Sidonia llegáron á coger cerca de Conil mas de ciento y treinta mil por año, pero en 1757 ya no pasaba su Pesca, segun el clarísimo Sarmiento, de unos seis mil, y hoy acaso se habrán disminuido (1).

Usan igualmente de este Aparejo en algunos otros puntos de nuestra costa interior del Mediterráneo, en la de Francia y en el Algarbe, como se puede ver en la continuacion de la segunda seccion de la primera parte de Mr. Duhamel, que describe menudamente esta Pesca, y trae un exácto diseño de la Red.

Aunque en la costa de Galicia nunca estuvo en uso, no se opone á que se establezca en el dia, pues concurriendo en ella iguales pro-

(1) Si este trabajo mereciese la aprobacion del Público se imprimirá la Carta de Sarmiento con algunas notas.

proporciones que en las de Algarbe y Andalucía, es sensible que no las aprovechemos.

Los *Atunes* (que como llevo dicho son el principal objeto de esta Pesca) ya eran conocidos en estos mares en tiempo de Julio Cesar Scalígero, que habla de su abundancia; hoy son buenos testigos de ella quantos viven en sus puertos, que diariamente los ven pescar mezclados con la *Sardina*, pero aun quando no fuese así, los *Arroaces*, *Badejos*, *Merluzas*, y en fin otras muchas especies de las que caminan en tropas pueden ser proficuo objeto de una Almadraba.

Todas estas especies por natural instinto baxan del Norte al Sur rasando la costa, y se detienen mas ó ménos sobre sus bajos, segun la mayor ó menor abundancia de pasto que encuentran en ellos, pasando de una á otra Ria á proporcion que lo consumen.

En el mes de Abril es abundante la Pesca de *Atunes* en la costa de Gascuña, segun Valmont de Bomare, y en los de Septiembre y Octubre es quando en mas número se dexan ver en la nuestra, persiguiendo las *Alpabardas* ó *Corsitos*, y aun la *Sardina*.

Por estas razones me parece sería conveniente colocar la Almadraba entre las Rias de Arosa y Pontevedra, apoyada en la Isla de Ons, ó entre la punta de Aldan y las Islas de Ba-

Bayona; pero esto mas bien se podrá determinar por los prácticos de aquellos mares que conocen en que parages, y con que viento sufren mayor alteracion ó estan mas tranquilos, que es lo que se quiere para conseguir buenos lances.

El coste que podrá tener este Aparejo, segun cuenta por menor que me ha dado un inteligente, no pasa de doce mil pesos provinciales, cantidad nada exôrbitante, si se compara con el grande beneficio que debe resultar al Público y á los Armadores, que en el primer año podrian, habiendo fortuna, doblar su dinero, segun tambien informes de personas prácticas me lo aseguran.

ÓRDEN

DEL INSPECTOR GENERAL

DE MATRICULA

D. LUIS MUÑOZ DE GUZMAN,

Comunicada al Intendente de Marina del Ferrol, para que los respectivos Ministros de las Provincias la comuniquen á los Matriculados, fixándola en los sitios públicos de los Pueblos.

Habiendo expedido el Rey en 1 de Agosto de 1785 una órden en que se manda observar la de 30 de Septiembre, por la qual sólo se prohibe el Bou catalan, y que en este supuesto puedan los Pescadores usar de las Redes de trescientas mallas ó mas, con tal que quepa el dedo pulgar por el tamaño de ellas, dando por causal de la providencia que el ánimo de S. M. es que los matriculados tengan quantos beneficios sean posibles en su exercicio de la Pesca, resultó que á vueltas del Jeito que es el arte que ha admitido el aumen-

to de mallas, mencionado en la citada órden de ochenta y cinco se dió permiso al uso de la Javega, prohibida por resolucion del Consejo Supremo de la Guerra, consultada á S. M. en 14 de Enero de 1777. Este inesperado permiso despues de las solemnidades con que la madurez del Supremo Consejo habia procedido para terminar difinitivamente un pleyto que habia sido costosísimo á todas las costas de Galicia, y ver que la órden en que se suponia el permiso concluia con la cláusula de que se prevenia al Consejo no admitiese recursos en contrario para evitar la ruina que ocasionan pleytos infundados y promovidos con malicia; obligó á los agraviados á recurrir á la clemencia de S. M. cuya bondad se dignó pasar la súplica á mis manos en 1 de Julio del año pasado de 1786, paraque quando viniera á estas costas exáminase el punto, é informara lo conveniente. Y habiendo oido no solo á los Pescadores de uno y otro partido, sino tambien á los Xefes de los Pueblos, y Particulares distinguidos, habiendo mandado hacer experiencia y darme su dictámen á Don Antonio Sañez Reguart, dí el informe que se me pedia en la citada órden, teniendo por indebida toda novedad hecha á la Ordenanza de Pesca que regia en la Provincia de Pontevedra, desde la qual se habia repre-

sentado ; pero como el permiso de la Javega , no solo habia conmovido á los Pescadores de aquella Provincia, sino tambien á los de la Coruña , y su Ministro lo hizo presente á sus Superiores , pidiendo se decidiese el punto en qüestion , y se exâminase para disolver toda duda la naturaleza y circunstancias del mencionado arte. Esta representacion se me pasó igualmente de órden del Rey con la misma fecha de 1. de Julio del año pasado de 86 , y aunque inmediatamente respondí con fecha de 8 del citado mes de Julio del año próxîmo pasado que el Bou singular y claramente prohibido , y la Javega eran una misma cosa, sin otra diferencia que obrar el uno á la vela, y el otro sobre las Playas: dexé el conocimiento de la materia para quando pasase la revista de dicha Provincia; y enterado bien en ella de todas las circunstancias que concurren en cada una de las artes con que se pesca la *Sardina* , y motivos que hacen odiosos á los unos, adaptables y apetecibles los otros , se halló que la Javega arruina toda otra Pesca, y solo aprovecha á los pocos armadores que las usan para beneficio de los extraños, y no de la Provincia , que con pocos Pescadores esta servida , y por tanto es contra ellos ; que el Jeito aunque no pesca con la rapidéz que la Javega , estropea la Sardina que se coge

con el, enmallándola, y así le lastima la agalla, y no sirve para el comercio; y que abaleando, ó alborotando el mar á golpes se auyenta el pez, y asustado no repite su venida: que el establecimiento de las ciento y cinquenta mallas de ordenanza fué justo, pues templados los corchos con las plomadas, solo enmallaba los peces que acudian al cebo, y dexaba libres los pasos por arriba y por abaxo de la Red, y rota aquella pragmática forma una pared que impide á todo otro género de pesca su accion; y así sucede actualmente que han llegado hasta darles setecientas mallas. Que el Cerco es el que ocupa mas Pescadores, pues para el se acompañan los Gremios enteros, entran en compañía á las viudas y huérfanos, poniendo cada uno su pedazo de Red, y sacando su parte ó quiñon á proporcion del retazo que agregan; y asociados de este modo aunque tomen para su alivio partidas del Monte-Pio está el fondo del Gremio como unido en las ganancias en estado de responder al pago; pesca en mejor forma que ninguna otra arte, porque aguarda la venida de la vandada, y la rodea de modo que se halla sin salida, y estrechando mas y mas el círculo, la obliga á ir al copo viva sin que de ningun modo se maltrate.

Por lo qual, y por considerarme en virtud

tud de carta del Excelentísimo S. B. Fr. D. Antonio Valdés de 2 del actual, en que me dice estarme cometido el exámen de la utilidad ó perjuicio de todas artes de Pesca de estas costas con la autoridad suficiente para determinar, he resuelto con consulta de Don Joseph de Arias, Asesor general de la Inspeccion, mandar, como mando por ahora, y en tanto que S. M. á quien doy parte de esta providencia para su aprobacion, no resuelve cosa en contrario, y á fin de evitar el perjuicio que puede ocasionarles la demora, si se retarda otro año; que de ningun modo se puede usar, ni use de la Javega como proscripta por el Rey á consulsa de su Supremo Consejo de la Guerra, y que no se comprehende en la órden de 1 de Agosto de 85, por no hacerse clara y literal mencion en ella ni de la prohibicion que habia antecedido, ni del dicho arte, y que se entienda lo mismo del Trabuquete.

Que de 1 de Agosto hasta últimos de Enero se use y fomente el cerco, como el mas útil, ventajoso y benéfico modo de pescar la *Sardina*; que se limite el Jeito á las ciento y cinquenta mallas; que no se valeé, ni en modo alguno se golpee la mar; y por último que se pongan en su fuerza y vigor las Ordenanzas de pesca aprobadas por S. M. y

que han regido hasta ahora: en tanto que no se publique una general que las derogue: y para que llegue á noticia de los Gremios, los Ministros de las Provincias pondrán esta órden en los sitios públicos de los Pueblos, para que todos la lean. Dada en el Ferrol á 29 de Julio de 1787. = Don Luis Muñoz de Guzman. =

IN-

INDICE PRIMERO.
De los nombres castellanos, con los correspondientes latinos de Linneo.

A

		Pág.
Abadejo.	Gadus pollachius. . .	16.
Acedia ó Platija. . .	Pleuronectes Platesa.	30.
Aguja.	Esox osseus.	87.
Aguja Paladar. . . .	Esox Belone.	88.
Aguamar ó Pulmon marino.	Pulmo marinus. . . .	184.
Alacha ó Lacha. . .	Clupea alosa parva. .	97.
Almeja.	Tellina foliacea. . .	144.
Anchoa ó Boqueron. .	Clupea encrasicholus.	99.
Angelote ó Peje Angel.	Squalus squatina. . .	129.
Anguila.	Muræna Anguila. . .	2.
Araña Pez.	Callionymus Dracun.	11.
Araña Crustáceo. . .	Aranea crustata. . / Pagurus.	175.
Atun.	Scomber Thinnus. . .	65.

B

Ballena.	Balæna.	104.
Barbada.	Gadus mediterraneus.	22.
Besugo.	Sparus pagrus. . . .	42.
Besugo de Laredo. .	Sparus erythrinus. .	40.
Boga.	Sparus boops.	43.
Bonito ó Bonitalo. . .	Scomber pelamys. . .	64.

Boqueron ó Anchoa. .	Clupea encrasicholus.	99.
Botones de mar ó Erizos.	Echinus ovarius mar.	141.
Breca.	. . . . .	46.
Buccino.	Buccinum.	158.
Budion.	Labrus pabo. . . .	47.

C

Caballa.	Scomber Hippos. . .	68.
Caballito.	Hypocampus. . . .	136.
Cabezudo ó Cephalo. .	Cyprinus Cephalus. .	101.
Cabra.	Perca cabrilla. . . .	60.
Calamar.	Sepia loligo.	182.
Camaron.	Cancer Squilla. . . .	169.
Cangrejo.	Cancer maritimus. .	173.
Canicula ó Tollo. . . .	Squalus catulus. . .	131.
Capiton, Cabezudo, ó Cephalo.	Cyprinus Cephalus. .	101.
Caramujos ó Neritas.	Neritæ.	162.
Carey.	Testudo Caretta. . .	113.
Castañola.	Sparus chromis. . . .	43.
Cazon.	Squalus galeus. . . .	130.
Cephalo ó Cabezudo. .	Cyprinus Cephalus. .	101.
Chopa.	Sparus Melanurus. .	38.
Clerigo.	Cottus scaber. . . .	24.
Congrio.	Murænа conger. . .	4.
Corazon.	Cardium Costatum. .	147.
Corvina.	Sciœna lepisma. . .	53.
Cuchillo.	Trigla Gurnardus. .	71.

D

Datilo ó Solen. . . .	Solen Dactylus. . . .	142.
Denton.	Sparus dentes. . . .	45.
Doncella.	Ophidium imberbe. .	7.
Dorada.	Sparus aurata. . . .	35.

E

Erizos ó Botones de mar.	Echinus ovarius mar.	141.
Escorpena.	Scorpæna.	27.
Escorpion.	Scorpius.	25.
Esparo.	Sparus.	35.
Espeton.	Esox sphirœna. . . .	86.
Esqualo.	Squalus.	187.

F

Frayle marino. . . .	. . . . .	110.

G

Galápago.	Testudo lutaria. . . .	119.
Gallo.	Zeus faber.	28.
Golondrina Pez. . . .	Trigla Hirundo. . . .	72.
Golondrina Concha. .	Pectunculus Hirundo.	148.

L

Lacha ó Alacha. . .	Clupea alosa parva. .	97.
Lamprea.	Petromyzon fluviatilis	120.
Langosta.	Locusta marina. . . .	167.
Lapa.	Patella.	156.
Lenguado.	Pleuronectes Linguat.	31.
Levi Raya.	Raya miraletus. . . .	125.
Lisa.	Perca nilotica. . . .	55.
Lixa.	Squalus carcharias. .	132.
Lobagante.	Cancer gammarus. .	165.
Luna de mar ó Rueda.	Tetraodon.	135.

M

Margarita ó Porcellana.	Concha venerea cyp.	163.
Meya.	Cancer oblongus. / Meya.	171.
Mero de altura. . . .	Perca scriba. . . .	57.
Mero de costa. . . .	Labrus merula. . . .	52.
Merluza.	Gadus dipteryg. imb.	20.
Mielga.	Squalus centrina. . .	128.
Migillon.	Mytulus edulis. . . .	153.
Mugil.	Mugil cephalus. . . .	90.
Murena.	Muræna ophis. . . .	1.
Murice.	Murex.	159.

N

Neritas ó Caramujos.	Neritæ.	162.

Om-

O

Ombligo marino. . .	Umbilicus marinus. .	160.
Orca.	Delphinus orca. . . .	110.
Ortiga marina. . . .	Acthinia senilis. . . .	187.
Oreja marina.	Haliotis.	157.
Ostra.	Ostrea.	149.
Ostra Pena ó Pina marina.	Pinna marina.	152.

P

Pampano.	Sparus salpa.	45.
Pargo.	Sparus annularis. . .	37.
Pastinaca.	Raya Pastinaca. . .	126.
Pechina ó Venera. . .	Ostrea Jacobea. . .	147.
Peje Angel ó Angelote.	Squalus squatina. . .	129.
Peje Rey.	Atherina epsetus. . .	89.
Peje sapo.	Lophius piscatorius.	134.
Pez Espada.	Xiphias.	8.
Pholade.	Pholax.	153.
Pies de Cabra. . . .	Pollicipedes.	139.
Pina marina ó Ostra Pena.	Pinna marina.	152.
Pintarroja.	Squalus mustelus. . .	133.
Platija ó Acedia. . .	Pleuronectes Platesa.	30.
Porcelana ó Margarita.	Concha venerea cyp.	163.
Puerco marino ó Tursion.	Delphinus Phocæna.	108.
Pulmon marino ó		

Agua-

Aguamar. . . . . Pulmo marinus. . . 184.
Pulpo. . . . . . Polypus. . . . . 183.

R

Raya estrellada. . . . Oxyrinchus. . . . . 125.
Reo. . . . . . Salmo Hucho. . . . . 82.
Rohalo. . . . . . Perca labrax. . . . . 54.
Rodaballo. . . . . . Pleuronectes maxim. 33.
Rueda ó Luna de mar. Tetraodon. . . . . 135.

S

Sábalo. . . . . . Clupea alosa. . . . . 94.
Salmon. . . . . . Salmo salar. . . . . 75.
Salmonete. . . . . . Mullus barbatus. . . 69.
Sama. . . . . . Sparus hurta. . . . 39.
Sarda. . . . . . Scomber . . . . . 62.
Sardina. . . . . . Arengus minor. . . . 91.
Sargo. . . . . . Sparus sargus. . . . 37.
Serrano ó Tordo. . . . Labrus tinca. . . . . 49.

T

Tellina ó Almeja. . . Tellina foliacea. . . 144.
Temblador a ó Torpedo. Raya Torpedo. . . . 123.
Tollo ó Canícula. . . . Squalus catulus. . . . 131.
Tordo ó Zorzal. . . . Labrus tinca. . . . . 49.
Torpedo ó Tremielga. Raya Torpedo. . . . 123.
Tortuga Carey. . . . Testudo Caretta. . . 113.
Trucha. . . . . . Salmo trutta. . . . 84.

Tursion ó Puerco marino. . . . . Delphinus Phocæna. . 108.

V

Venera ó Pechina. . . { Pectem Veneris. . } 147.
{ Ostrea Jacobea. . }

X

Xibia. . . . . Sepia. . . . . 180.
Xurel. . . . . Scomber Trachurus. 67.

Z

Zorzal ó Tordo. . . . Labrus tinca. . . . 49.

ÍNDICE SEGUNDO.
De los nombres gallegos con los correspondientes latinos de Linneo.

A

Aguama , Aguamar.	Pulmo marinus. . .	187.
Agulla.	Esox osseus.	87.
Alfondega.	Trigla Hirundo. . .	72.
Ameija ó Ameijoa. . .	Tellina foliacea. . .	144.
Anchoa ó Jouba. . . .	Clupea Encrasichol.	99.
Andoriña.	. . . . .	149.
Anecora ó Necora. . .	. . . . .	170.
Arola ó Navallon. .	Hiatula dulcis. . . .	143.
Arroaz.	Delphinus Phocæna.	108.

B

Badejo.	Gadus pollachius. .	16.
Baralloca.	. . . . .	50.
Barbada.	Gadus mediterran. .	22.
Barbo ó Salmonete. .	Mullus barbatus. . .	69.
Basoca.	. . . . .	14.
Bertorella.	. . . . .	23.
Besugo.	Sparus pagrus. . . .	42.
Besuguete.	. . . . .	
Bical ó Trucha Bical.	. . . . .	85.
Boi ó Esqueiro. . . .	Cancer oblongus. . .	171.

Bonito. . . . . . Scomber pelamys. . 64.
Breca. . . . . 46.
Budion, Merlon, ó Pinto. . . . . . Labrus pabo. . . . . 47.
Buguina. . . . . . Buccinum. . . . . 159.
Burazó Pancho. . . . . . 45.

C

Cabaliño. . . . . . Hypocampus. . . . 136.
Cabra. . . . . . Perca cabrilla. . . . 60.
Calamar ó Lula. . . . Sepia loligo. . . . . 180.
Camaron. . . . . . Cancer Squilla. . . . 169.
Cangrejo. . . . . . Cancer maritimus. . 173.
Caramecha limpia. . . Nerita alba. . . . . 162.
Caramecha negra. . . Nerita nigra. . . . . 162.
Carneiro. . . . . . Bucardium. . . . . 146.
Castañola. . . . . . Sparus chromis. . . . 43.
Centola. . . . . . Aranea crustata. / Pagurus. . . . . 175.
Cherla ó Mero. . . . . Perca scriba. . . . . 57.
Chicharro ó Xurel. . . Scomber Trachurus. 67.
Choco ó Xiba pequeña. Sepiola. . . . . 181.
Chopa. . . . . . Sparus Melanurus. . 38.
Congrio. . . . . . Muræna conger. . . 4.
Corniño. . . . . . Nerita nigra. . . . . 162.
Corsito. . . . . . Esox Belone. . . . . 89.
Corvina. . . . . . Sciœna lepisma. . . 53.
Crabudo. . . . . . Squalus spinax. . . . 129.
Crego. . . . . . Cottus scaber. . . . 24.
Cuco ó Lapa. . . . . . Patella. . . . . 157.
Curujo ó Sollo. . . . . Pleuronectes dentat. 32.

D

Denton.	Sparus dentes. . . .	45.
Dourada.	Sparus aurata. . . .	35.

E

Eiroa.	. . . . .	2.
Escacho.	Trigla Gurnardus. .	71.
Escalo.	Cyprinus Cephalus. .	101.
Escamudo ó Corujo. .	Pleuronectes dentat.	32.
Escarapote ó Escorpion.	Scorpius.	26.
Escribano ó Xurel. .	Scomber Trachurus.	67.
Espadarte ú Orca. . .	Delphinus Orca. . .	111.
Espadin ó Trancho. .	Cluplea alosa parva.	97.
Esqueiro ó Boy. . . .	Cancer oblongus. . .	169.
Estinga Raya. . . .	Raya Pastinaca. . . .	127.

F

Faneca.	Gadus barbatus. . .	13.

G

Golfiño.	Balæna Delfinus. . .	108.
Golondrin.	Trigla Hirundo. . . .	72.

J

Jarda.	Scomber scomber. . .	62.
Jardon ó Atun. . . .	Scomber Thynnus. . .	65.
Jouba ó Anchoba. . .	Clupea encrasichol. .	100.
Julia ó Rubioca. . . .	Ophidium imberbe. .	7.

L

Langosta.	Locusta.	169.
Langosta francesa. .	Cancer gammarus. .	167.
Lamprea.	Petromizon fluviatilis.	120.
Lapa ó Cuco.	Patella.	156.
Lenguado.	Pleuronect. linguat.	31.
Lirio.	. . . . .	81.
Lirpas.	. . . . .	32.
Longueiron.	Solen Dactylus. . . .	142.
Lorcha.	Ophidium barbatum.	6.
Lubigante.	Cancer gammarus. .	167.
Lula ó Calamar. . .	Sæpia loligo.	182.

M

Macareu.	Scomber	62.
Mangon.	Pholax. . . . . / Concha longa. .	155.
Maragota.	Labrus guaza. . . .	48.
Margaritiña.	Concha vener. cypr.	163.
Marolo.	Concha striata rufa. / Bucardium. . . .	147.

Mendo. . . . . Pleuronectes cynog. 29.
Merlon ó Budion. . . Labrus pabo. . . . . 47.
Mero de altura. . . . Perca scriba. . . . . 57.
Mero de costa. . . . . Labrus merula. . . . 52.
Mielga. . . . . Squalus centrina. . . 128.
Migillon. . . . . Mytulus edulis. . . . 153.
Mincha. . . . . Neritæ. . . . . 162.
Morea. . . . . Muræna ophis. . . . 2.
Muge. . . . . Mugil cephalus. . . . 90.

N

Navalla. . . . . 144.
Navallon ó Arola. . . Hiatula dulcis. . . . 145.
Necora ó Anecora. . . . . 172.
Noca ó Esqueiro. . . Cancer oblongus. . . 171.

O

Ollo de boy mar. .
Ollo de boy mariño. } Umbilicus marinus. . 160.
Ollo de boy vidal. .
Ollomol. . . . . Sparus erytrinus. . . 40.
Orola ó Arola. . . . Hiatula dulcis. . . . 145.
Ortiga ó Torpedo. . . Raya Torpedo. . . . 123.
Ostra. . . . . Ostrea. . . . . 149.
Ostra Pena. . . . . Pinna marina. . . . . 152.

P

Pancho ó Buraz. . .	. . . . .	45.
Parrocha.	. . . . . 94. y	100.
Prabo.	Sparus annularis. . .	37.
Pateiro.	Aranea crustata parv.	177.
Patilao.	Cancer Latipes. . . .	174.
Peije.	Cyprinus cephalus. .	101.
Peije Angel.	Squalus squatina. . .	129.
Peije Capelo.	. . . . .	110.
Peije de Rio.	Cyprinus cephalus. .	101.
Peije Espada.	Xiphias.	8.
Peije Rey ó Pion. . .	Atherina epsetus. . .	89.
Peije Sapo.	Lophius piscatorius.	134.
Peneira.	Haliotis.	158.
Perceves.	Pollicipedes.	139.
Pescada ó Merluza. .	Gadus diptery. imb.	20.
Pialla ó Pion.	Atherina epsetus. . .	89.
Pijota ó Merluza. . .	Gadus diptery. imb.	20.
Pinto ó Budion. . . .	Labrus pabo.	47.
Pion de Valdayo. . .	Esox sphirœna. . . .	86.
Pion ó Peje Rey. . .	Atherina epsetus. . .	89.
Pirlo.	. . . . .	74.
Pombo ó Tinga. . . .	Raya Pastinaca. . .	127.
Prabo ó Pargo. . . .	Sparus annularis. . .	37.
Pulpo.	Polypus.	183.

R

Raya Crabuda. . . .	Raya clavata.	126.
Raya Limpa.	. . . . .	125.
Raya Santiaguesa. .	Oxyrinchus.	125.
Rayon.	Raya Rhinobatos. .	126.
Rey.	Labrus libens. . . .	51.
Rinchon ó Caballa macho.	Scomber Hippos. . .	69.
Reo.	Salmo Hucho.	82.
Robaliza.	Perca nilotica. . . .	55.
Robalo.	Perca labrax.	54.
Robaloa.	. . . . .	55.
Rodaballo.	Pleuronectes maxim.	33.
Roja ó Pintarroja. .	Squalus mustelus. .	133.
Rubioca ó Julia. . .	Ophidium imberbe. .	7.

S

Sábalo ó Sable. . . .	Clupea alosa.	94.
Sabenla ó Samborca. .	Clupea alosa.	96.
Salmonete ó Barbo. .	Mullus barbatus. . .	69.
Sama ó Samba. . . .	Sparus hurta. . . .	39.
Samborca ó Sabenla. .	Clupea alosa.	98.
Samoriña ó Zamoriña.	Pectunculus hirundo.	146.
San Martino.	Zeus faber.	28.
Sapo Concho.	Testudo lutaria. . . .	119.
Sardina.	Arengus minor. . . .	91.
Sargo.	Sparus sargus. . . .	37.
Sarreta.	Gadus merlangus. .	14.
Solla ó Patruza. . . .	Pleuronectes Platesa.	30.

Sollo ó Curujo. . . . . Pleuronectes dentat. 32.

T

Temaro ó Torpedo. . . Raya Torpedo. . . . 123.
Tinga ó Pombo. . . . Raya Pastinaca. . . 127.
Torpedo ó Tremaro. . Raya Torpedo. . . . 123.
Toulíña. . . . . . Delphinus Phocæna. 108.
Trancho ó Espadin. . Clupea alosa parva. . 97.
Tremaro, Temaro ó Torpedo. . . . . . Raya Torpedo. . . . 123.
Troita. . . . . . Salmo trutta. . . . . 84.

V

Vello . . . . . Labrus tinca. . . . 49.
Ververecho. . . . . . Bucardium. . . . . 146.
Vieira. . . . . . { Pectem Veneris. / Ostrea Jacobea. } 147.

X

Xiba. . . . . . Sepia. . . . . 180.
Xiba pequeña ó Choco. Sepiola. . . . . 179.
Xibarte. . . . . . 9.

Z

Zancado. . . . . . 81.
Zamariña ó Samoriña. Pectunculus Hirundo. 148.

ÍNDICE TERCERO.
De los nombres latinos de Linneo con los correspondientes castellanos.

A

Achtinia senilis. . . .	*Ortiga Zoophito.* . .	185.
Aranea crustata par.	*Pato de arena.* . . .	177.
Aranea crustata. . .	*ArañaCrustata.* . . .	175.
Arengus minor. . . .	*Sardina.*	91.
Atherina epsetus. . .	*Peje Rey.*	89.

B

Balæna.	*Ballena.*	104.
Buccinum.	*Buccino.*	158.

C

Callionymus Dracun.	*Araña Pez.*	11.
Cancer gammarus. .	*Lobagante.*	163.
Cancer maritimus. .	*Cangrejo de mar.* . .	173.
Cancer oblongus. .	*Meya.*	171.
Cancer Squilla. . . .	*Camaron.*	169.
Cardium Costatum. .	*Corazon.*	147.
Clupea alosa.	*Sábalo.*	94.
Clupea alosa parva. .	*Alacha ó Lacha.* . .	97.

Clupea encrasicbol.	*Anchoa ó Boquerón.*	99.
Concha venerea cyp.	*Porcelana ó Margarita.*	163.
Cottus scaber.	*Clérigo.*	24.
Cyprinus Cephalus.	*Céphalo ó Cabezudo.*	101.

D

Delphinus orca.	*Orca.*	110.
Delphinus Phocæna.	*Tursion ó Puerco marino.*	108.

E

Echinus ovarius mar.	*Erizo.*	141.
Esox Belone.	*Aguja paladar.*	88.
Esox osseus.	*Aguja.*	87.
Esox sphirœna.	*Espeton.*	86.

G

Gadus diptery. inb.	*Merluza.*	20.
Gadus mediterraneus.	*Barbada.*	22.
Gadus pollachius.	*Abadejo.*	16.

H

Haliotis.	*Oreja marina.*	157.
Hypocampus.	*Caballito.*	136.

L

Labrus guaza. . . .	. . . . .	48.
Labrus libens. . . .	. . . . .	51.
Labrus Merula. . . .	*Mero de costa.* . . .	52.
Labrus pabo.	*Budion.*	47.
Labrus tinca.	*Tordo ó Zorzal.* . .	49.
Lepax.	*Lapa.*	158.
Locusta.	*Langosta.*	167.
Lophius piscatorius.	*Peje sapo.*	134.

M

Mugil cephalus. . .	*Mugil.*	90.
Mullus barbatus. . .	*Salmonete.*	69.
Muræna ophis. . . .	*Murena.*	1.
Muræna Anguila. . .	*Anguila.*	2.
Muræna conger. . .	*Congrio.*	4.
Murex.	*Murice ó Púrpura.* .	159.
Mytulus edulis. . .	*Migillon.*	153.

N

Neritæ.	*Caramujos ó Neritas,*	162.

O

Ophidium barbatum.	. . . . .	6.
Ophidium imberbe. .	*Doncella.*	7.

Ostrea.	*Ostra.*	149.
Ostrea Jacobea. . .	*Pechina ó Venera.* . .	147.
Oxyrinchus.	*Raya estrellada.* . . .	125.

P

Patella.	*Lapa.*	156.
Pectunculus Hirund.	*Golondrina.*	148.
Perca cabrilla. . . .	*Cabra.*	60.
Perca nilotica. . . .	*Lisa.*	55.
Perca labrax.	*Robalo.*	54.
Perca scriba.	*Mero de altura.* . . .	57.
Petromyzon fluviatil.	*Lamprea.*	120.
Pholax.	*Pholade.*	155.
Pinna marina.	*Pina marina.*	152.
Pleuronectes cynogl.	. . . . .	29.
Pleuronectes dentat.	. . . . .	32.
Pleuronectes maxim.	*Rodaballo.*	33.
Pleuronectes Platesa.	*Platija.*	30.
Pleuronectes linguat.	*Lenguado.*	31.
Pollicipedes.	*Pies de Cabra.* . . .	139.
Polypus.	*Pulpo.*	183.
Pulmo marinus. . . .	*Pulmon marino ó Aguamar.*	184

R

Raya clavata. . . .	. . . . .	126.
Raya miraletus. . .	*Levi Raya.*	125.
Raya Pastinaca. . .	*Raya Partenaca.* . . .	126.
Raya Rhinobatos. . .	*Rayon.*	126.
Raya Torpedo. . . .	*Torpedo ó Tremielga.*	123.

S

Salmo Hucho. . . .	*Reo.*	82.
Salmo salar. . . .	*Salmon.*	75.
Salmo trutta. . . .	*Trucha.*	84.
Sciœna lepisma. . .	*Corvina.*	53.
Scomber Hippos. . .	*Caballa.*	68.
Scomber pelamys. . .	*Bonito ó Bonitalo.* . . .	64.
Scomber.	*Sarda.*	62.
Scomber Thynnus. . .	*Atun.*	66.
Scomber Trachurus.	*Xurel.*	67.
Scorpœna.	*Escorpena.*	27.
Scorpius.	*Escorpion.*	25.
Sepia.	*Xibia.*	180.
Sepia loligo. . . .	*Calamar.*	182.
Singnatus.	. . . . .	136.
Solen Dactylus. . .	*Solen ó Datilo.* . . .	142.
Sparus annularis. . .	*Pargo.*	37.
Sparus aurata. . . .	*Dorada.*	35.
Sparus boops. . . .	*Boga.*	43.
Sparus chromis. . . .	*Castañola.*	43.
Sparus Dentex. . . .	*Denton.*	45.
Sparus erythrinus. .	*Besugo de Laredo.* . .	40.
Sparus hurta. . . .	*Sama.*	39.
Sparus Melanurus. .	*Chopa.*	38.
Sparus pagrus. . . .	*Besugo comun.*	42.
Sparus salpa. . . .	*Pámpano.*	45.
Sparus sargus. . . .	*Sargo.*	37.
Squalus.	. . . . .	127.
Squalus carcharias. .	*Lixa.*	132.
Squalus catulus. . .	*Tollo ó Canícula.* . .	131.
Squalus centrina. . .	*Mielga.*	128.

Squalus galeus. . . *Cazon*. . . . . 130.
Squalus mustelus. . *Pintarroja*. . . . . 133.
Squalus spinax. . . . . 129.
Squalus squatina. . . *Angelote ó Peje Angel*. 129.

T

Tellina foliacea. . . . *Almeja*. . . . . 144.
Testudo Caretta. . . *Tortuga Carey*. . . . 113.
Testudo lutaria. . . . *Galápago*. . . . . 119.
Tetraodon. . . . . *Rueda ó Luna de mar*. 135.
Trigla Gurnardus. . *Cuclillo*. . . . . 71.
Trigla Hirundo. . . . *Golondrina ó Alfondega*. . . , ... 72.

U

Umbilicus marinus. . *Ombligo marino*. . . 160.

X

Xiphias. . . . . *Pez Espada*. . . . . 8.

Z

Zeus faber. . . . . *Gallo* . . . . . 28.

ÍNDICE QUARTO.

De diversos nombres de Peces, y de cosas de distintas Lenguas y Dialectos de que se habla en este Ensayo.

A

Abadiba. . . . . 16.
Abdominales peces quales son. . XXXI.
Abrotea ó Abretan. 46.
Acanthopterygio, que cosa sea. . XXIX.
Aguillat. . . . . 129.
Alache. . . . . } 97.
Alatxe. . . . . }
Albicula jaculus. . 103.
Albur. . . . . 103.
Alfondega. . . . . 72.
Aligote. . . . . 42.
Alpabarda ó Salton. . . . . 88.
Amphibios. . . . . 112.
Amphibios nadantes. . . . . 112.
Amphibios nadantes, que son. . . 120.
Amphibios reptiles que son. . . . . 113.
Amia. . . . . 65.
Anchois. . . . . 100.
Anthia. . . . . 14.
Apodes. . . . . XXX.
Arenque. . . . . 92.
Arneiron. . . . . 157.
Aselo. . . . . 15. y 16.
Astacos. . . . . 139.
Asteria, especie de Raya. . . . . 125.
Auriol. . . . . 62.

B

Bacalao. . . . . . 17.
Baca tremulosa. . 123.
Balano. . . . . . 140.
Ballena mysticeta. 106.
Ballena Boops. . . 107.
Baraud. . . . . . 13.
Becarde. . . . . . 85.
Bivalva. . . . . . 142.
Biret. . . . . . 24.
Boops. . . .43. y 107.
Botarga que cosa es. . . . . . 90.
Botones de mar. . 141.
Branchiostego que significa. . . XXXII.
Breguigaon. . . . 146.
Bucareu. . } 99. y 100.
Bucaro. . }
Byso que cosa sea. 152.

C

Canas viejas. . . . 60.
Cancer Hirsutus. . 174.
Cancro anónimo. . 173.
Cancros. . . . . . 138.
Candorca. . . . . . 111.
Caneja ó Melgacho. 131.
Cangrejo. . . . . . 171.
Capelan. . . . . . 14.
Carpa. . . . . . 42.
Carrelet. . . . . . 30.
Cascarra. . . . . . 130.
Castaño. . . . . . 44.
Cauris ó Margaritiñas. . . . . . 165.
Ceramianthemo ramoso ó Fucus
Chicarou. . . . . . 67.
Chondroptevigio que significa. XXIX.
Chromis. . . . . . 44.
Citola. . . . . . 28.
Coccou. . . . . . , 73.
Concha de Venus. 163.
Coutelier. . . . . . 142.
Crustáceo que cosa sea. . XXXVI y 138.
Crustáceos largos. 165.
Crustáceos ovales que son. . . . . 171.
Crustáceos redondos idem. . . . 172.
Cubierto que co-
Ca-

Capillaris. . . XIV.
Cetáceo. . . . . 104.
Chat. . . . . 131.
Chevanne. . . } 102.
Chevesne. . . }
sa es. . . . . XV.
Cuchillero. . . . . 142.
Cuculus marinus. . 72.
Curuta. . . . . 38.
Curvo. . . . . 90.

D

Dard. . . . . 103.
Didon que cosa sea. 135.
Doblada. . . . . 39.
Dracunculus. . . . 12.

E

Eiró. . . . . 2.
Eiguillet. . . . . 88.
Elefante. . . . . 167.
Emperador. . . . . 9.
Epaular ó . . } 111.
Epaulard. . . }
Escabro . . . . . 172.
Esquines. . . . . 76.
Espadarte. . . . : 9.
Espadin. . . . . 97.
Espadon. . . . . 9.
Especular ó Miralet Raya. . . . 125.
Espet. . . . . 87.
Esquila. . . . . 139.
Esquila grande. . 176.

F

Faisan de mer. . . 34.
Fajoa. . . . . 51.
Feinte. . . . . 95.
Flor pescado. . . 186.
Formigon. . . . . 123.
Fucus capillaris. . XIV.

G

Galludo. . . . . . 131.
Gardon. . . . . . 103.
Garo de amigos que sea. . . . . 70.
Garoupa . . . . . 73.
Gatet. . . . . . 131.
Gato. . . . . . 132.
Geletina. . . . . . 187.
Gobius. . . . . . 103.
Gourgalle. . . . . . 171.
Granada Zoophito. 185.
Grelin. . . . . . 16.
Grondin. . . . . . 25.
Gueldo que sea. . . 170.
Guitau. . . . . . 14.
Gurnard. . . . . . 72.

H

Haba marina. . . . 160.
Halex. . . . . . 97.
Hiatula. . . . . . 143.
Hirondelle. Pez. . . 73.
Hirondelle. Marisco. . . . . . 149.
Hirundo. . . . . . 72.
Homar. . . . . . 165.
Horreau. . . . . . 62.
Hurta. . . . . . 39.
Hypocampo. . . . . 137.
Hypopótamo. . . . 136.

J

Jacobea. . . . . . 145.
Jugulares que significa. . . . . . XXX.
Julis. . . . . . 7.

L

Lacca. . . . . . 103.
Lacert. Es la Araña Pez. . . . . . 12.
Lieu. . . . . . 16.
Ling. . . . . . } 23.
Ling barbada. . . }

La-

Lacert. Es la Caballa. . . . . . 68.
Lacha. . . . . . 97.
Lampetra. . . . . . 120.
Lampreguela. } 121.
Lampreilla. . . }
Laneo. . . . . . 54.
Langouste. . . . . . 169.
Lentillade. . . . . . 126.
Leucisco. . . . . . 103.
Levenegate. . . . 16.
Lingulaca. . . . . 31.
Lluerna. . . . . . 73.
Locha. . . . . . 61.
Loche. . . . . . 7.
Loubine. . . . . } 54.
Loup. . . . . . }
Lubina. . . . . . 56.
Lucerna. . . . . . 72.
Lupo. . . . . . 54.
Luts. . . . . . 16.
Luzo marino. . . 87.

M

Malachia que significa. . . . . . 178.
Malacopterygio que significa. . . . . 21.
Malcot. . . . . . 13.
Mammales que significa. . . 19. y 104.
Maquereau. . . . . 62.
Mariquita. . . 97 y 99.
Marrajo ó Tiburon. 108.
Marsouin. . . . . 128.
Matajudio. . . . . 101.
Melet. . . . . . 90.
Melgacho. . . . . . 131.
Merlan. . . . 15 y 16.
Merlu. . . . . . 16.
Merluche. . . . . . 20.
Merlus. . . . . . 21.
Merlu verdin. . . 16.
Meunier. . . . . . 102.
Mias. . . . . . 154.
Miacas. . . . . . 154.
Miralet. . . . . . 125.
Mixa. . . . . . 151.
Moal. . . . . . 135.
Morue fraiche. . . 14.
Moule. . . . . . 155.
Muelles Pescados. . . 178.
Multivalvos que son. . XXXIV y 139.
Músculo. . . . . . 106.
Músculos. . . . . . 154.
Musculus. . . . . 107.
Mustella vulgarius. 23.
Mitulos. . . . . . 154.
Mysticeta. . . . . 106.

N

Navegante que cosa sea. . . . . . 102.

O

Oblada. . . . . . 38.
Ojo marino. . . . . . 160.
Operculada concha que cosa sea. XXXV.
Orphia. . . . . . 88.
Orpho. . . . . . 59.
Ortiga nadante. . . 187.

P

Pagouros. . . . . . 175.
Pancho Pedrés. . . 42.
Pare ronde. . . . . 127.
Pastenac. . . . . . 127.
Patarroja. . . . . . 133.
Patela. . . . . . 156.
Patroja. . . . . . 133.
Patruza. . . . . . 30.
Peije. . . . . . 101.
Pelamyde Sarda. . 63.
Perca. . . . . . 54.
Peregrina. . . . . 146.
Perdiz de mar. . 31.
Perengena. . . . . 5.
Perroquet. . . . . 51.
Peto. . . . . . 50.
Pez sierra. . . . . 9.
Phocena. . . . . . 108.
Pitot. . . . . . 155.
Plaguiro que significa. . . . . XXIX.
Plane. . . . . . } 30.
Platecha. . . . . }
Plateusse . . . . }
Platucha. . . . . }
Platusse. . . . . } 30.
Plye. . . . . . }
Poisson de Saint Pierre. . . . . . 28.
Polivalvo que significa. . . . . . 139.
Polvo. . . . . . 183.
Porc. . . . . . 132.
Priste. . . . . . 9.

Phisalo. . . . . . 106.
Phiseter. . . . . . 106.
Poulle de mer. . . 13.

Q

Quarrelet. . . . . 30.

R

Racimo Zoophito. . 185.
Raya lisa. . . . . 125.
Raye au long bec. 126.
Ramal. . . . . . 7.
Rana pescadora. . 134.
Raño. . . . . . 176.
Rascase. . . . . . 27.
Roaz. . . . . . 109.
Rochele . . . . . 7.
Romea . . . . . 149.
Rouget . . . . . 71.
Roussete. . . . . 133.
Rubio . . . . . 71.

S

Sabel. . . . . . 96.
Sable . . . . . 94.
Saboca. . . } 95. y 99.
Saboga. . . }
Safio . . . . . 4.
Salmoneaux . . . . 82.
Salpa . . . . . 45.
Salton ó Alpabarda. 88.
Sapateira. 171. y 177.
Sauru . . . . . 67.
Sauterelle de mer. 169.
Seche . . . . . 180.
Serrano . . . . . 49.
Sieurel ó . . . . } 67.
Siourel . . . . . }
Snapper. . . . . . 44.
Spet . . . . . 86.
Squilla gibba . . . 169.

T

Tacaud. . . . . 13.
Testaceo que cosa sea . . . . . 138.
Testard . . . . . 102.
Teuthides . . . . 182.
Teuthios . . . . . 182.
Thimalo ó Viola. . 52.
Thoracico que cosa sea . . . . . XXXI.
Tiburones. . . . . 128.
Tocan. . . . . 82.
Tourtelle . . . . . 171.
Trachinus. . . . . 12.
Trichias. . . 91. y 97.
Trigon. . . . . 127.
Trisa. . . . . 98.
Truitettes. . . . . 82.
Turbinada concha qual sea . . . . 158.
Tursio . . . . . 108.

V

Vandoise. . . . . 103.
Veirat. . . . . 68.
Verbigueto . . . . 146.
Vieille . . . . . 49.
Vilain. . . . . 102.
Viola. . . . . 50.

U

Univalva que cosa sea. XXXIV. y 156.

Z

Zancado. . . . . 81.
Zoophitos. . . . . 185.

ÍNDICE

De los nombres españoles y franceses contenidos en el

TRATADO DE PESCAS.

A

Aisseaugue. Pág. 202.
Algerife. . . . . 206.
Almadraba. . . . 220.
Ancorel. . . . . 203.

B

Beta. . . . . 202.
Boliche. . . . . 208.
Bourel. . . . . 213.
Breguin. . . . . 208.
Burdera . . . . . 199.

C

Cabial ó Raba. . . 210.
Cedazo. . . . . 202.
Cerco. . . . . 202.
Chinchorro. . . . 205.
Cope. . . . . 203.
Cordel. . . . . 194.

D

Demifolles. . . . 211.
Didon. . . . . 219.

E

Encascar que es. . 204. Entrallar que sea. 209.
Endeño ó Rastro. 217. Espinel. . . . . 199.

F

Fichoir. . . . . 218. Fouasne. . . . . 218.
Fisga ó Francado. 218. Francado ó Fisga. 218.
Folles. . . . . 211.

G

Ganguil. . . . . 208. Gueldo. . . . . 216.
Geguda. . . . . 199. Guideaux. . . . . 216.

H

Harpon. . . . . 218.

I

Iscar que es. . . . 195.

J

Javega. . . . . 208. Jeito. . . . . 209.

L

Liña. . . . . 194.

M

Madrague. . . . . 220.
Mallar que sea. . . 211.
Manet. . . . . 209.

N

Nasas. . . . . 215.

P

Palangre. . . . . 198.
Pandulleira que sea. 213.

R

Raba ó Cabial. . . 210.
Raeira. . . . . 211.
Rapeta. . . . . 206.
Rapeton. . . . . 206.
Rasco. . . . . 211.
Rasquiño. . . . . 211.
Rastro ó Endeño. 217.
Rateau. . . . . 217.
Red Sardinera. . 209.

S

Sacada grande. . 204.
Sacada pequeña. 205.
Sardinal ó Sardineau . . . . 209.
Seine. . . . . 201.
Seneira que sea. . 201.

T

Trahiña. . . . . 203.
Tramallo. . . . . 214.
Trameaux. . . . . 214.
Trident. . . . . 218.
Trilla. . . . . 207.

V

Versoli que sea. . 199.
Volante. que es. . 212.

ERRATAS.

Pág.	Lin.	Dice.	Diga.
1.	7.	MURENA.	MURÆNA.
9.	15.	*Squalis.*	*Squalus.*
42.	17.	aquel.	á aquel.
45.	12.	Sparus dentes.	Sparus dentex.
68.	5.	maculæ nigræ.	macula nigra.
82. y 83.	9. y 10.	cartaligi-nosa.	cartilaginosa.
111.	33.	*Piste.*	*Priste.*
140.	19.	*Pedes caprimi.*	*Pedes caprini.*
147.	2.	Concha strata.	Concha striata.
181.	9.	llevarse el alimento.	llevarse á la boca el alimento.